**Bag selv: Cookies**

**Fremgangsmåde:**

Sørg for at de to ruller er helt kolde og let hårde, inden du begynder at skaere i dem. Skaer rullen ud i 10 stykker og stil dem på en bageplade beklaedt med bagepapir. Sørg for at stille dem med god afstand, da de vil flyde ud under bagningen. Bag dine cookies ved 160 °C varmluft i ca. 12 min. De skal tage farve, men stadig vaere bløde i midten.

**Pakken indeholder:**

2 ruller á 500 g faerdig dej

**Ingredienser:**

Sukker, **hvedemel**, palmeolie, vand, rapsolie,   
**mandler**, **hvedestivelse**, **helaegspulver**, **aeg-**   
**gehvidepulver**, modificeret Stivelse, glukosesi- rup, **vallepulver (maelk)**, haevemiddel: (E503, E450, E500), emulgator: (E481, E472b, E475, E472e), salt, kanel, **skummetmaelkspulver**, far- vestof: E160a, fortykningsmiddel: E415, aroma, **hvedemaltmel,** vitamin A , naturlig aroma, mel- behandlingsmiddel: E300





1. 2. 3. 4.