

Kirsebær-karamelcookies med IREKS MOIST CAKE KARMEL



Hvedemel	100 g
IREKS MOIST CAKE KARMEL	1.000 g
Smør, tempereret	350 g
Helæg	100 g
<u>Kirsebær, tørrede</u>	<u>200 g</u>
Totalvægt	1.750 g

Røretid: 2 – 3 min.

Dejvægt: Små cookies: 20 – 30 g
Medium cookies: 30 – 45 g
Store cookies: 45 – 70 g

Fremgangsmåde: Alle ingredienser undtagen de tørrede kirsebær røres sammen til en glat dej. Tilsæt de tørrede kirsebær mod slutningen af røretiden og form til cookies efter ønske.

Bagetemp.: 180 – 190 °C

Bagetid: 10 – 15 min. afhængig af dejvægt