

Taílenkar smákökur

Innihald

2-3 tepokar að eigin vali

145 g smjör

100 g sykur

50 g púðursykur

2 tsk hunang

1 egg

1 msk rjómi eða kókosmjólk

1 tsk vanilludropar

190 g hveiti

½ tsk lyftiduft

½ tsk salt

1 dl hvítt súkkulaði

Aðferð

- 1) Hitið ofninn í 180 gráður.
- 2) Bræðið smjórið.
- 3) Myljið teið í eins fínt duft og hægt er.
- 4) Bætið tedufti saman við smjórið og leyfið blöndunni að standa í nokkrar mínútur.
- 5) Setjið í skál sykur, púðursykur, hunang, egg, rjóma og vanilludropa og hrærið með sleif.
- 6) Bætið smjörblöndunni saman við og hrærið.
- 7) Hrærið hveiti, lyftidufti og salti saman við.
- 8) Bætið hvítu súkkulaði saman við.
- 9) Mótið litlar kúlur með tsk. og komið fyrir á bökunarplötu.
- 10) Bakið í u.þ.b. 12 mínútur.