

COOKIES



**ANTAL PERSONER:**
30


**FORBEREDELSESTID:**
75 minutter

TILBEREDNINGSTID:
12-15 minutter

**GRILLTEMPERATUR:**
180 °C

KERNETEMPERATUR:
-

**GRILLMETODE:**
Indirekte varme

**UDSTYR:**
Pizzasten m. bageplade

I KØKKENET:

1. Alle ingredienserne røres grundigt sammen til en ensartet masse.
2. Rul kagemassen til en pølse i bagepapir. Stil på køl i 1 time.
3. Skær i skiver (1,5 cm) og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Sørg for at der er 6 cm i mellem skiverne.

VED GRILLEN:

1. Klargør grillen til indirekte varme, ca. 180 grader. Hvis du griller på en kulgrill, skal du anvende det, der svarer til en halv fyldt grillstarter med tændte Weber-Briketter.
2. Sæt pizzastenen midt på grillristen, og forvarm grillen i 12-15 min.
3. Sæt bagepladen på pizzastenen, og bag cookies i 10-15 min. Når de er gyldne og er hævet inde på midten er de færdige.

INGREDIENSER:

- 150 g smør, blødt
- 120 g sukker
- 100 g brun farin
- 200 g hvedemel
- 130 g hakkede hasselnødder
- 130 g mørk chokolade 57%
- 1 æg
- 1 tsk vaniljesukker
- ½ tsk bagepulver

GRILL ACADEMY TIPS:

Vælg dine yndlings smage og brug evt. forskellige slags nødder og chokolade.