

Opskrift på Cookies med søde kartofler og ingefær

Du skal bruge:

180 g. Kartoffelmos af søde kartofler
150 g. Sukker
1 æg
150 g. Margarine
300 g. Mel
3 tsk. bagepulver
1 tsk. salt
½ spsk. kanel
4 spsk. revet ingefær
Friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Pisk margarine og sukker indtil det har en let og luftig konsistens. Tilføj æg og pisk godt. Tilsæt de resterende ingredienser og rør grundigt indtil blandingen har en ensartet konsistens. Rul dejen ud på et meldrysset bord til tykkelsen er ca. 1 cm og skær dejen ud i den ønskede form. Placér småkagerne på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag småkagerne i en forvarmet ovn på 160°C i 30 min. eller indtil småkagerne er gyldne. Når småkagerne er afkølet, kan de eventuelt drysses med flormelis inden servering.

v