

## Guldkaramel cookies



### Ingredienser:

- 150 g mørkt rørsukker
- 125 g smør
- ½ stang vanilie
- 1 æg
- 200 g mel
- 1 tsk bagepulver
- 1 pose toms guldkarameller

### How to:

1. rør smørret blødt i sukkeret
2. tilsæt vanilie stangen (indmaden)
3. pisk ægget og rør det i
4. sigt mel og bagepulver sammen og rør det i
5. form det til en dej
6. pluk dejen i klumper og kom en karamel i midten
7. sæt dem på en bageplade med god afstand
8. pres kagerne flade (evt med en våd hånd)
9. bages ved 190 grader i 8-9 min
10. afkøles på rist