

Småkager med hvid chokolade og tranebær

- a. 110 g rørsukker
- b. 110 g muscovadosukker
- c. 110 g usaltet smør
- d. 1 æg
- e. 1 tsk vanilje essens
- f. 170 g mel
- g. ½ tsk bagepulver
- h. ¼ tsk salt
- i. 150 g hvid chokolade, hakket
- j. 85 g tørrede tranebær

a, b og c piskes sammen (jeg maser det bare sammen med en gaffel). Æg og vaniljeessens blandes i. Mel med g og h æltes ind. Tilsidst i og j.

Småkager på størrelse med valnødder lægges på bradepande (16-20 pr plade). Bages ca. 10 min ved 190°C. Lad dem køle af på plade i et par minutter og færdigafkøle på rist.