

STOR JULECOOKIE

med abrikoser



INGREDIENSER

100 g smør
80 g sukker
70 g brun farin
50 g hele æg (1 stk.)
180 g hvedemel
3/4 tsk. natron
1 knivspids fint salt
80 g lys chokolade i knapper (eller hakket)
80 g hakkede tørrede abrikoser

FREMGANGSMÅDE

12 stk.

Alle ingredienserne kommes i en skål i samme rækkefølge som ingredienslisten. Dejen æltes kun lige netop sammen. (Æltes dejen for længe, flyder den for meget ud).

Vej 50 gram dej af og rul i klumper, som lægges på bagepladen og trykkes lidt flade med ca. 5 cm mellemrum.

Sættes ind i en forvarmet ovn ved ca. 190°C og bages i 10-11 minutter til kanten er sprød og kernen stadig blød.

NB. Dejen kan opbevares på frost eller køl i afvejede klumper, så man kan bage det antal man skal bruge - friske på dagen.