

Harry Potter kökur

Uppskrift:

125 gr. smjör (við stofuhita)

125 gr. púðursykur

1 tsk. vanilludropar

1 egg

175 gr. hveiti

½ tsk. matarsódi

¼ tsk. salt

150 gr. súkkulaði



Aðferð:

1. Hitið ofninn í 180°
2. Þeytið saman smjör og púðursykur þar til blandan er létt og ljós.
3. Hrærið eggj og vanilludropum saman við
4. Blandið saman hveiti, matarsóda, salti og hrærið varlega út í smjör blönduna.
5. Bætið að lokum súkkulaðidropunum út í blönduna.
6. Mótið 20 kúlur úr deiginu og raðið á bökunarplötur með gott bil á milli (gott er að hafa ekki fleiri en 10 kúlur á einni plötu).
7. Bakið í ca. 10 mínútur.