

Peanøttkaker



MERKER



TILBEREDINGSTID



STEKETID



LETT



FLEKSIVISP



BAKEBRETT

INGREDIENSER:

- 150g myk margarin
- 150g strøsukker
- 4 ss peanøttsmør
- 150g hakkede peanøtter
- 180g vanlig mel
- Nonstop, sjokoladedråper og jordbærlisser til dekorasjon

SLIK GJØR DU:

1. Sett ovnen på 190°, 375F°, gassmerke 5. Smør et bakebrett.
2. Putt margarin og sukker i blandeblønden og bland med flexivispen til du får en svært myk og luft blanding.
3. Tilsett peanøttsmør, peanøtter og mel. Bland godt sammen.
4. Rull til en pølse på melet bakebord og kutt til 12 småkaker. Få mamma eller pappa til å hjelpe deg med dette.
5. Lag museører med en liten bit kakedeig, sett på to sjokoladedråper til øyne, en nonstop til nese og en jordbærlisse til hale.
6. Sett i ovnen i 10-15 minutter. Ovnen blir veldig varm, så du må få mamma eller pappa til å undersøke når kakene er ferdige.