



## Cookies med søde kartofler og ingefær

Cookies er nemme at lave og smager godt. I denne her ghanesiske udgave er der søde kartofler og ingefær i. Begge dele dyrkes i Ghana. Kagerne kan stikkes ud med glas til runde cookies. Men de kan også laves med kageforme med forskellige figurer.



Foto: *Cookies wikimedia*

### Det skal du bruge:

- 200 gram søde kartofler.
- 150 gram sukker
- 1 æg
- 150 gram smør
- 300 gram hvedemel
- 3 teskefulde bagepulver
- 1 teskefuld salt
- ½ spiseskefuld kanel
- 4 spiseskefulde revet ingefær

### Sådan gør du:

1. Kog de søde kartofler i vand med lidt salt i.
2. Når de er kogt færdige, skal de moses – brug en gaffel.
3. Riv ingefær på et rivejern – det må gerne være groft.
4. Pisk smør og sukker sammen, så det er luftigt.
5. Tilføj æg og pisk godt.
6. Tilsæt mel, bagepulver, kartofler og ingefær.
7. Rør grundigt indtil blandingen er ensartet og rimelig fast.
8. Rul dejen ud på et meldrysset bord. Dejen skal være cirka 1 cm tyk.
9. Stik dejen ud med et glas eller kageforme, som du synes.
10. Sæt småkagerne på en bageplade med bagepapir.
11. Bag småkagerne i en forvarmet ovn på 160 grader i 30 minutter til de er gyldne.
12. Når småkagerne er afkølet, kan de drysses med flormelis.