



Cookies med søde kartofler og ingefær

Du skal bruge

180 g. Kartoffelmos af søde kartofler

150 g. Sukker

1 æg

150 g. Margarine

300 g. Mel

3 tsk. bagepulver

1 tsk. salt

½ spsk. kanel

4 spsk. revet ingefær

Friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Pisk margarine og sukker indtil det har en let og luftig konsistens. Tilføj æg og pisk godt. Tilsæt de resterende ingredienser og rør grundigt indtil blandingen har en ensartet konsistens.

Rul dejen ud på et meldrysset bord til tykkelsen er ca. 1 cm og skær dejen ud i den ønskede form.

Placér småkagerne på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag småkagerne i en forvarmet ovn på 160°C i 30 min. eller indtil småkagerne er gyldne.

Når småkagerne er afkølet kan de eventuelt drysses med flormelis inden servering.