

Jordklodekaker¹

Ingredienser:

- 225 g usaltet smør, romtemperert
- 200 g sukker
- 1 egg
- 1 ts vaniljesukker
- 375 g siktet hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 0,5 ts salt
- Blå konditorfarge
- Grønn konditorfarge



1. Vask hender og overflater godt! Snakk om kjøkkenregler.
2. Sett stekeovnen på 180 °C og finn fram en stekeplate som du dekker med bakepapir.
3. I én bolle: Visp smør (225 g) og sukker (200 g) til du får en luftig smørkrem. Tilsett egget og bland det godt i.
4. I en annen bolle: Bland hvetemelet (375 g), vaniljesukkeret (1 ts), bakepulveret (2 ts) og saltet (0,5 ts).
5. Sikt melblandingen inn i resten av deigen. Bland til du får en løs deig.
6. Legg deigen på en ren overflate og kna til du får en ball. Om deigen oppleves klissete, kan du eventuelt drysse litt mel på overflate og hendene dine. Del deigen i to like deler. Tilsett blå konditorfarge til den ene delen, og grønn til den andre delen. Kna til fargen er jevnt fordelt i deigen.
7. Ta én bit blå deig og én bit grønn deig og kna delene lett sammen til du får en enhet der fargene er litt marmorert. Rull sammen til en ball og trykk ned slik at du har en runding som er ca. 0,5 cm tykk.
8. Legg småkakene på stekebrettet med bakepapir, og sørg for 7 cm avstand mellom dem.
9. Bak i 6-8 minutter. La småkakene få kjøle seg litt ned på brettet før du flytter dem til en rist for å kjøle seg helt ned. Når småkakene er helt nedkjølt, kan de oppbevares i en lufttett beholder.

¹ <https://raisingveggielovers.com/fun-and-easy-earth-cookies-for-earth-day/>