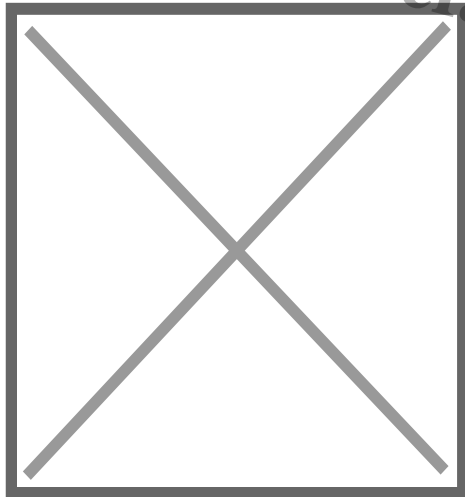




Raffaello Cookies

Description



Etwa 12 Cookies.

Zutaten

90g Butter
80g Zucker
1 Ei
100g Kokosmilch
1 EL Vanilleextrakt
30g Kokosraspeln
150g Mehl Typ 405 oder 550
50g blanchierte Mandeln, gehackt
12 Stück ganze Mandeln ohne Schale
1 TL Backpulver
10 Raffaellos

Zubereitung

Die Raffaelos klein hacken und den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät aufschlagen. Dann das Ei und die Kokosmilch unterrühren. Als nächstes Vanilleextrakt, Backpulver, Kokosrapeln, gehackte Mandeln, die Raffaelos und Mehl dazugeben und weiterrühren. Vom Teig einen guten Teelöffel abnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech plattdrücken.

In jeden Cookie mittig eine ganze Mandel drücken. Die Cookies im vorgeheizten Ofen für ca. 12 min leicht goldig backen und auskühlen lassen.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 29, 2017

Author

jeanny

default watermark