

JULENS FAVORITER



KAKOR MED TRANBÄR OCH VIT CHOKLAD

Recept av: Hanna Bergström
från boken "Nya sorters
kakor"
16 kakor

INGREDIENSER

265 g vetemjöl
1 tsk bakpulver
½ tsk bikarbonat
1½ tsk salt
1 msk vaniljsocker
80 g + 80 g strösocker
75 g vatten
125 g neutral olja
100 g vit choklad, hackad
100 g tranbär, grovt
hackade om de är stora

GÖR SÅ HÄR:

Blanda mjöl, bakpulver,
bikarbonat, salt, hälften
av strösockret, och
vaniljsocker i en stor skål.
Tillsätt hackad vit choklad
och tranbär.

Vispa ihop resterande
strösocker, sirap och vatten
tills sockret så gott som
löst sig. Vispa ner oljan och
vispa tills allt blandats väl.

Vänd ner oljeblandningen i
de torra ingredienserna och
rör tills det precis blandats.
Ställ i kylan minst 2 timmar.

Sätt ugnen på 175 °C.
Forma bollar av smeten,
platta till med handen och
lägg glest på plåtar med
bakplåtspapper.

Baka mitt i ugnen i 14
minuter, eller tills kakorna
är precis gyllene i kanterna.
Låt svalna helt.