

Kakao specier

Metodik:

1. Skæres i skiver, ikke for tykke
2. Sættes på plader
3. Bages ved 150 grader i ca. 8-10 minutter.



Havregrynskager

Metodik:

1. Sættes på plader med 2 teskeer
2. Bages ved 170 grader i ca. 8-10 minutter.



Specier m/chokolade

Metodik:

1. Skæres i skiver (ikke for tykke)
2. Sættes på plader
3. Bages ved 150 grader i ca. 8-10 minutter.



Lange småkager

Metodik:

1. Formes til stænger – vægt 150 gram pr. stang
2. Trykkes flade
3. Bages ved 160 grader i ca. 15-18 minutter
4. Skæres på skrå mens de er varme.



Udflugtskager

Metodik:

1. Trilles i kugler og trykkes let på pladen med en gaffel
2. Bages ved 160 grader i ca. 8-10 minutter.



Kusinebager

Metodik:

1. Trilles i kugler og trykkes let på pladen (på bagepapir)
2. Bages ved 160 grader i ca. 8-10 minutter.



Ingefærsmåkager

Metodik:

1. Formes til stænger – vægt 150 gram pr. stang
2. Trykkes flade
3. Bages ved 160 grader i ca. 15-18 minutter
4. Skæres på skrå mens de er varme.



Chokosnegle

Metodik:

1. Skæres i skiver (ikke for tykke)
2. Sættes på plader
3. Bages ved 150 grader ca. 8-10 minutter.



Falske makroner

Metodik:

1. Trilles som kugler (størrelse med en valnød)
2. Bages ved 150 grader 10-12 min.

