



# Cookies- täytetty lasipurkki lahjaksi

Joulun lämpimät ajatukset välittyvät herkullisien Cookies-aineiden mukana. Tämä muistaminen antaa saajalleen mukavan ja herkullisen hetken, mutta ei mitään turhaa tai poisheitettävää.

Pinoa purkkiin kerroksittain:

- 4dl vehnä jauhoja, joihin on sekoitettu 1tl soodaa, 1tl vaniljasokeria ja 1/4tl suolaa
- 2dl fariinisokeria
- 1dl sokeria

ja

- 150g valkoista suklaata pieneksi pilkottuna
- cashew pähkinöitä 70g

tai

- 100g taloussuklaata
- pussi värikkäitä suklaara-keita

tai

- 100g taloussuklaata
- pussi ranskalaisia pastilleja

Pakettina toimiva, kaunis lasipurkki, palvelee saajaansa myöhemmin vaikka hillon säilytyksessä. Se voi olla myös käytetty, lasinkeräykseltä säästynyt lasipurkki, jonka kannen tuunaat vaikka kankaalla.

Pinoa ainekset purkkiin kerroksittain, liimaa päälle etiketti ja sido rusetti kauniista narusta tai nauhasta. Etiketin voit tulostaa ja leikata tästä, tai tehdä oman näköisesi.

## Cookies

Tarvitset lisäksi:

170g huoneenlämpöistä voita  
1 kananmuna

Tyhjennä ainekset varovasti kerroksittain pois purkista. Vatkaa sokerit ja voi vaahdoksi, lisää kananmuna, jauhot ja täytteet.

(Jos ainekset ovat sekoittuneet, sekoita kaikki yhteen)

Laita taikina jääkaappiin puoleksi tunniksi ja uuni lämpenemään 175 asteeseen.

Muotoile taikinasta 16-18 palloa ja asettele ne pellille. Älä litistä.

Paista uunin keskitasolla 12-14 minuuttia.

Keksit ovat valmiina keskeltä pehmeitä, älä siis paista liian kauan.

