

HJEMMELAVEDE OREOS NEM OG LÆKKER OPSKRIFT

Lækre hjemmelavede Oreos, der faktisk er utroligt nemme at lave, hvis du følger denne opskrift. De sprøde chokoladekiks med vaniljecreme smager endnu bedre end dem, man køber i butikkerne.

Til

- 250 g smør (stuetempereret)
- 200 g sukker
- 2 æg
- 400 g hvedemel
- 60 g kakaopulver
- 1 tsk natron
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 knsp salt

Vaniljecreme

- 150 g smør (stuetempereret)
- 175 g flormelis
- 1 vaniljestang

Pisk smør og sukker sammen, og pisk så ét æg i ad gangen. Bland mel, kakao, natron, vaniljesukker og salt sammen, og rør det i dejen. Rør dejen sammen til en ensartet masse, pak den ind i husholdningsfilm (evt. ad flere omgange, da der er meget dej), og rul den til en aflang pølse. Læg dejen på køl i et par timer, så den er lettere at skære ud.

Skær dejen ud i skiver – hvis du ikke har tid til at vente på, at dejen bliver kold, kan du bare trille dejen ud til kugler og trykke dem lidt flade. Bag småkagerne i ca. 10 minutter ved 200 grader, og lad dem køle helt af på en rist.

Pisk smør luftigt, og tilsæt flormelis lidt ad gangen - gem lidt til at skille vaniljekornene ad. Flæk vaniljestangen, og skil kornene ad med lidt af flormelisen. Pisk vaniljen i cremen. Kom cremen i en sprøjtepose eller frostpose, sprøjt en lille klat creme ud på hver oreo-

bund, og pres dem sammen to og to.

Opbevar de hjemmelavede Oreos på køl i en lufttæt beholder.

