

# Cookies med melorme

## Ingredienser

30-40 g melorme eller de melorme eleverne har dyrket

240 g mel

2 tsk. bagepulver

140 g Naturli' vegan block eller smør

165 g brun farin

115 g sukker

1 æg

20-40 g mørk chokolade, hakket i store stykker



## Sådan gør du:

1. Skær smør i mindre stykker i en skål og stil det til side, så det kan blive blødt.  
Tænd ovnen på 175°C varmluft.
2. Hæld melormene i en sigte og overhæld dem kort med kogende vand. Lad dem dryppe af.
3. Steg larverne på en tør pande ved høj varme til de er blanke og sprøde. Pas på de ikke brænder på, så bliver de meget bitre. Lad larverne køle af. Hak derefter larverne fint med en kniv eller hak dem i en persillehakker.
4. Rør æg, sukker, brun farin og smør godt sammen i en skål med en gaffel. Brug ikke en elpisker, da dejen ikke må æltes for meget.
5. Tilsæt bagepulver og mel til skålen og rør det godt sammen. Brug gerne hænderne.
6. Hak chokoladen groft og ælt chokolade og larver ind dejen.
7. Fordel dejen på to bageplader med bagepapir. Form små kugler af dejen. De flyder ud af sig selv i ovnen, så man skal ikke trykke dem flade. Fordel kuglerne på hver bageplade. Der skal være god plads imellem dem.
8. Bag cookies i den forvarmede ovn i ca. 15 minutter ved 175°C varmluft. Hold godt øje med dem. De skal være brune i kanten og blege i midten og kan godt blive færdige før tid.