

Cookie care instruktioner

FÖRVARINGSTIPS FÖR KAKÄLSKAREN:

För maximal hållbarhet, förvara kakorna i kylan i de förpackningar de kom i (om du kan hålla dig från att öppna dem direkt!).

HÅLLBARHET

- **Kylskåp:** upp till en vecka.
- **Rumstemperatur:** upp till 3 dagar (men vem kan vänta så länge?).
- **Frys:** upp till 3 månader.

Om du mot förmodan vill spara kakor och inte äta upp alla på en gång, förvara dem i en lufttät burk i frysen. Tina långsamt i kylan – tålmod är nyckeln till god smak och rätt konsistens. Obs! Undvik mikron för upptining; kakor gillar att tina i lugn och ro.

SERVERING

Extra njutning: Kakorna är allra bäst varma! Värm i ugnen vid 150 °C i fem minuter för "nybakad" känsla eller ge dem 15-20 sekunder i mikron. (VARNING - chansen finns att de smälter ditt hjärta också.)

DELA ELLER NJUT SJÄLV

Njutning är konsten att stanna upp och låta alla sinnen vara med i stunden. Att njuta handlar om att ge sig själv tillåtelse att släppa vardagens stress och helt fokusera på ögonblicket, oavsett om det är stort eller litet. Det är de små stunderna som dessa, när vi verkligen känner, smakar och uppskattar, som ger livet guldkant och en känsla av ro.

