

Lakridssmåkager

175 gr smør

200 gr rørsukker

1 tsk vaniljesukker

2 tsk bagepulver

200 gr hvedemel

1 æg

4-5 tsk lakridsgranulat / lakridspulver kan bruges

100 gr grov hakket hvid chokolade

50 gr smuttede hakkede mandler



Rør smør og rørsukker i røremaskine. Bland vaniljesukker, bagepulver og hvedemel sammen og rør det sammen. Rør ægget i.

Vend lakridsgranulat, hvid chokolade og mandler i dejen.

Form dejen til 2 pølser på 4 cm i diameter (dejen er meget klistret, og dét skal den være)

Pakkes ind i film og fryses i mindst 1 time – kan ligge i fryseren max 3 mdr. (tag op 30 min før de skal skæres ud og bages)

Skæres i skiver og liggendes på bageplade med bagepapir – ikke for tæt.

Bages midt i ovnen v. 190 gr i ca. 9-10 min

Afkøles på en rist.

Kan opbevares i småkagedåse.