

MANDELSMÅKAGER

til julens hyggestunder



INGREDIENSER

200 g hvedemel
 100 g sukker
 150 g smør
 100 g mandelsplitter
 10 g æg
 1 tsk. stødt kanel

FREMGANGSMÅDE

Ca. 60 stk.

Alle ingredienserne hældes i en skål og æltes kun lige sammen (*hvis man ælter for længe, kan småkagen ende med at flyde for meget ud*).

Dejen vejes af i 3 stykker på 150 g. Drys lidt mel på bordet og rul dejklumperne ud i 20 cm lange pølser. Rullerne sættes på køl i en times tid eller til næste dag.

Når dejen er kold, skæres den ud i skiver på 1 cm tykkelse. Derefter lægges de på bagepladen med 3 cm afstand mellem hver og sættes i en forvarmet ovn ved 170°C. Kagerne bages til de er gyldne - ca. 7-9 minutter.

Afkøles og opbevares i en lufttæt dåse eller bøtte.