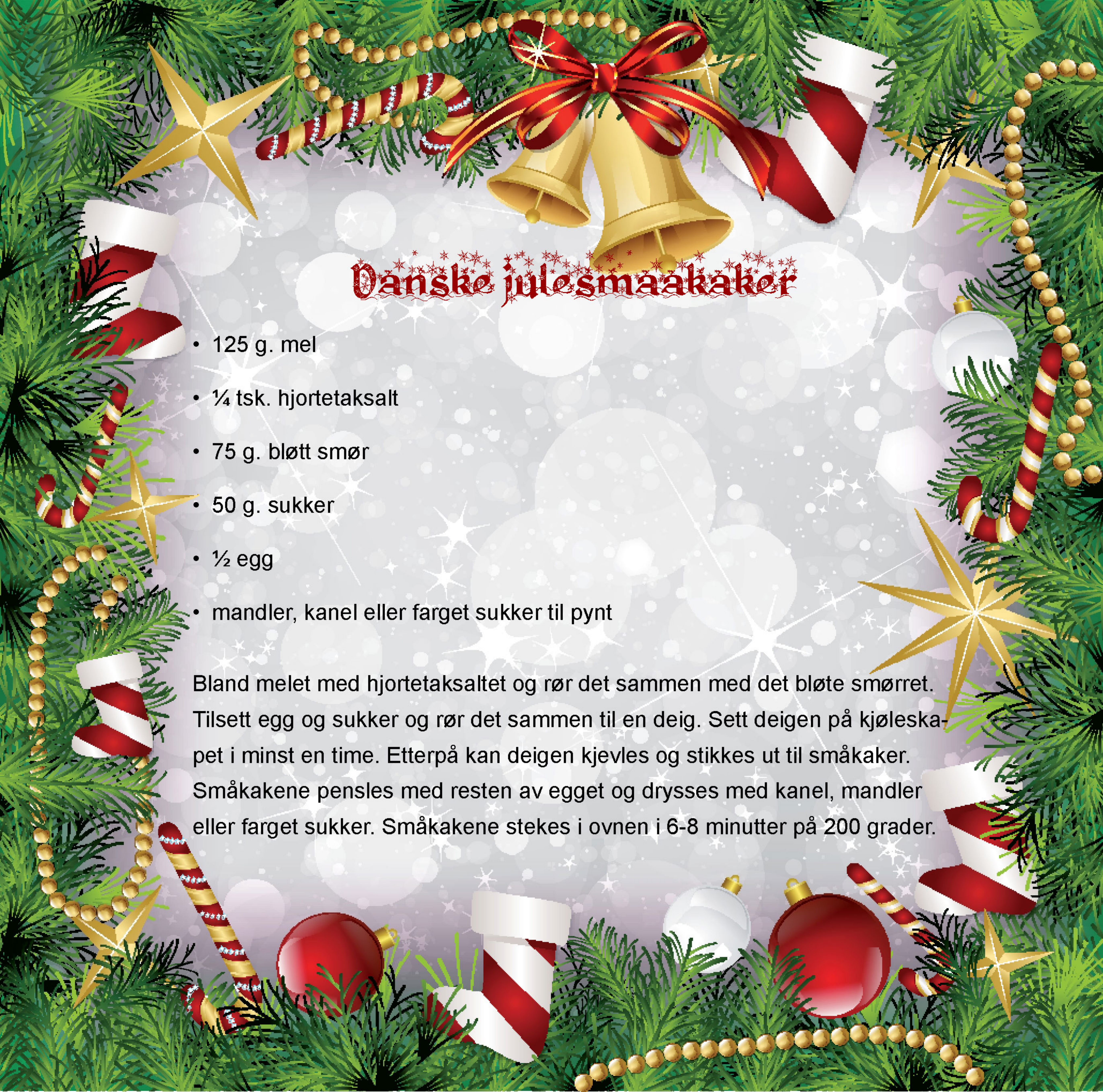




Danske julesmåkaker

- 125 g. mel
- ¼ tsk. hjortetaksalt
- 75 g. bløtt smør
- 50 g. sukker
- ½ egg
- mandler, kanel eller farget sukker til pynt

Bland melet med hjortetaksaltet og rør det sammen med det bløte smørret. Tilsett egg og sukker og rør det sammen til en deig. Sett deigen på kjøleskapet i minst en time. Etterpå kan deigen kjevles og stikkes ut til småkaker. Småkakene pensles med resten av egget og drysses med kanel, mandler eller farget sukker. Småkakene stekes i ovnen i 6-8 minutter på 200 grader.