



Lakrids småkager

Ingredienser:

500 g økologisk hvedemel
1 tsk. bagepulver
50 g engelsk lakridspulver
375 g økologisk smør
300 g fint rørsukker
2 økologiske æg

Fremgangsmåde:

Sigt mel sammen med bagepulver i en skål.
Tilsæt lakridspulver, sukker og smør i små tern.
Ælt dejen i maskine eller med hænderne til smørret ikke kan ses.
Tilsæt de let piskede æg lidt af gangen.
Trilles til stænger ca. 4 cm i diameter.
Sættes i køleskab til næste dag, og skæres herefter i tynde skiver.

Bages ved 180 grader i almindelig ovn eller 160 grader i varmluftovn. Ca. 10-12 min.

Tips til sukkerfri udgave:

Erstat rørsukker med 150 g sukrin.