



SMÅKAGER MED LAKRIDS OG CHOKOLADE - © unikarina 2010

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

Ingredienser:

200 g Blødt smør eller margarine

110 g Sukker

4 spsk. Fløde

280 g Mel

1 dl Hakket sød, blød lakrids

1 tsk. Bagepulver

100 g Chokoladeknapper



Sådan gør du:

Rør smør og sukker sammen til det er hvidt og luftigt.

Kom fløden i.

Bland mel, lakrids og bagepulver og rør det i.

Tilsæt chokoladeknapperne.

Tag en klump dej – tril den og tryk den flad (1/2 cm tyk) på en bageplade med bagepapir. Der bliver ca. 24 småkager!

Bag kagerne ca. 10 – 12 min. (til de er gyldne) ved 180°C.

TIPS:

Jeg brugte Katjes kattepotter – men jeg synes, at de er for seje! Forstået på den måde at når man spiser småkagen, så bliver lakridsen tilbage, fordi den skal trykkes ekstra. Prøv dig frem med en lakrids du kan lide.

God bagelyst...