

Oppskrift på småkaker av krydderdeig

ca. 50 stk

Ingredienser

- 125 g mykt smør
- 200 g brunt sukker
- 1 egg
- 350 g hvetemel
- 1 tsk. bakepulver
- ½ tsk. natron
- 2 tsk. malt kanel
- 1 tsk. malt ingefær

TIPS!

Ønskes deigen brukt til småkaker på Halloween, kan den evt. tilsettes svart fruktfarge. Dermed kommer figurene til å bli ekstra dramatiske.

Pisk smør og farin godt sammen. Tilsett egget og pisk det sammen med smør og farin. Bland mel, bakepulver, natron og krydder, og hell deretter blandingen i det andre og røres inn. Samle deigen og sett den i kjøleskapet ca. 1 time.

Dryss mel på bordet, legg deigen på bordet og kjevle den flat og tynn med en kjevle. Stikk ut småkakene med stikkformer etter ønske. Legg småkakene (ikke for tett) på stekebrett med bakepapir.

Stek småkakene ca. 12 min. midt i ovnen ved 175 °C grader

