

JULESMÅKAGER

TIL 20-25 STK.

TID: 45 MIN.

SVÆRHEDSGRAD: 2

SÆSON

DECEMBER

DET SKAL DU BRUGE

50 g nødder
80 g mørk chokolade
140 g blødt smør
100 g yoghurt
2 æg
150 g sukker
70 g havregryn
150 g mel
50 g tørret frugt
Krydderier



SÅDAN GØR DU

1. Hak nødder og chokolade, groft eller fint, alt efter hvad du foretrækker.
2. Rør nødder og chokolade sammen med de andre ingredienser, men uden at røre for meget.
3. Brug to teskeer til at lægge dejen i små portioner på en bageplade med 5 cm. mellemrum. Du bestemmer selv størrelsen.
4. Bag småkagerne ved 180 grader i 12-15 min., indtil de er gyldne i kanten.



TIPS OG TRICKS

- Denne småkage er god med krydderier og gerne mange af dem. Prøv f.eks. At blande kanel, nellike og ingefær eller vanilje, sort peber og kardemomme.
- Du kan hurtigt gøre smør blødt ved at skære det i tern og stille det et lunt sted.