

Nøddesmåkager - Kirstens nøddedrømme

Forfatter: Maria Vestergaard

Ingredienser

Til ca. 40 nøddesmåkager:

- 200g blødt smør
- 200g sukker
- 1 æg
- 300g mel
- 2 tsk vaniljesukker
- 1 tsk bagepulver
- 50g hakkede hasselnødder (eller andre nødder)
- 50g hakket mørk chokolade

Fremgangsmåde

1. Smør og sukker røres sammen
2. Æg røres i
3. Mel, vaniljesukker og bagepulver blandes sammen, og røres i dejen
4. Nødder og chokolade hakkes fint, og blandes i dejen
5. Tril dejen til små kugler og placer dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Tryk dem let f en gaffel
6. Bag småkagerne ved 175grader i 10-15min (husk at hold godt øje med småkagerne. Det er for: ovn til ovn, hvor hurtigt de bliver færdig bagte).

Recipe by Maria Vestergaard at <https://mariavestergaard.dk/noeddesmaakager-kirstens-noeddedroemme/>

