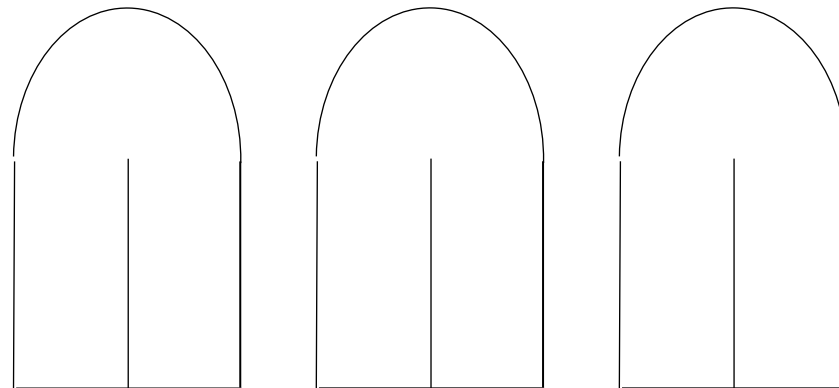


## Flettede julehjerter småkager:



### Dej:

150 g blødt smør

250g hvedemel

100 g sukker

1 æg

### Mørk småkagedej

Tilsæt 2 spsk. kakaopulver

### Lys småkagedej

Tilsæt 2 tsk vaniljesukker

### SÅDAN GØR DU

1. Saml småkagedejen ved at blande de tørre ingredienser sammen med blødt smør skåret i tern samt ægget. Er det svært at samle dejen, kan du evt. tilsætte lidt mælk eller vand.
2. Del dejen til to kugler, tilsæt kakaopulver til den ene og vaniljesukker til den anden og ælt dem godt igennem. Pak dem ind i film, og læg dem på køl i ½ time.
3. Tænd ovnen på 180° varmluft. Rul dejene ud på et meldrysset bord. Rul dem ikke for tyndt ud – de skal være ca. 4 - 5 mm. Og udskær efter skabelonen.
4. Flet julehjerterne, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag dem i ovnen i 8-10 minutter, til de er let gyldne.
5. Lad dem afkøle på en bagerist, og læg dem i en dåse, når de er blevet kolde.