

Recept på småkakor

ca. 50 st

Ingredienser

- 125 g rumsvarmt smör
- 200 g brun farin
- 1 ägg
- 350 g vetemjöl
- 1 tsk. bakpulver
- ½ tsk. bikarbonat
- 2 tsk. Malen kanel
- 1 tsk. Malen kanel

TIPS!

Om kakorna ska bakas till halloween, kan man ev. tillsätta svart karamellfärg för extra dramatiska kakor. Vispa ihop smör och farin ordentligt. Knäck i ägget och fortsätt vispa. Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat och kryddor för sig, häll i blandningen och rör om. Låt degen vila i kylskåpet ca. 1 timma. Mjöla bordet, lägg på degen och kavla den platt och tunn. Använd kakformar för att trycka ur kakorna. Lägg ut kakorna på en bakplåt med bakplåtspapper (inte för tätt).

Baka småkakorna i 12 min. vid 175 °C

