

Anna`s søde specier

Her er en lille sød og nem opskrift.

Ca. 120 stk.

500 gr. Mel
300 gr. Smør eller margarine
150 gr. Sukker
250 gr brun farin
2 æg
100 gr. Hakkede nødder
100 gr. Finthakket mørk chokolade
3 tsk. Natron

Melet blandes sammen med natron. Fedtstoffet skal have stuetemperatur.

Alle ingredienserne æltes sammen til en ensartet dej. Dejen deles i 4 lige store dele, der formes til kugler og trilles ud til 30 cm. lange pølser.

Dejpølserne lægges i køleskab eller dybfryser og kagerne kan udskæres og bages når man har lyst.

Skæres i ca. 3 mm. Tykke skiver og bages i en 200 graders varm ovn på midterste rille i ca. 8 minutter.