

# Älskade småkakor

Visst är det gott med möra småkakor. Men att baka flera sorter som mamma eller mormor gjorde hinner vi knappast idag tyvärr.

Jodå! Inte lika många kakor men flera sorter klarar vi av.

Receptet är beräknat till fyra sorter med du kan göra hur många av varje som du själv vill.

Här ges sex olika förslag. Du kanske kan hitta på fler?

**Antal** 80-100



Recepten finns på sida 2

# Älskade småkakor

Ingredienser	Gör så här
Grund-mördeg: 8 dl vetemjöl 1 dl socker 400 g smör	Arbeta ihop degen först smulig sedan snabbt till en deg i maskin eller för hand. Låt degen vila inplastad i kylan medan du förbereder alla fyllningar. Sätt ugnen på 175 grader varmluft (200 utan varmluft)
Choklad och hasselnötskakor: 1/4 dels sats grunddeg 50 g mörk 70 % choklad 50 g hasselnötter	Hacka chokladen och hasselnötterna grovt och knåda ihop med degen. Rulla små bollar och platta ut dem lite slarvigt till kakor på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen i 10 - 15 minuter tills de fått fin färg.
Kanelkakor: 1/4 dels sats grunddeg 2 msk strösocker 1 msk malen kanel 1 ägg	Blanda strösocker och kanel i en liten tallrik. Rulla degen till små bollar och platta ut dem. Doppa dem i kanelblandningen och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Tryck varje kaka med en gaffel. Pensla med uppvispat ägg.
Syltkakor: 1/4 dels grunddeg Valfri sylt	Rulla degen till små bollar och platta ut dem på en plåt med bakplåtspapper. Tryck en grop med fingret i mitten av kakorna. Klicka i lite sylt.
Finska pinnar: 1/4 dels grunddeg 2 bittermandlar 1 ägg 7 sötmandlar Pärlsocker	Knåda in malen bittermandel i degen. Rulla ut fingertjocka längder och lägg dem intill varandra. och skär 4-5 cm långa bitar. Pensla dem på en gång med uppvispat ägg. Doppa dem sedan i hackad mandel och pärlsocker.
Marmorerad småkaka: 1/4 dels grunddeg 1/2 msk kakao	Dela degbiten i två delar och färga den ena med kakaon. Sno dem runt varandra , vik dubbelt och forma den marmorerade degen till rullar, 45 cm tjocka. Skär i 1/2 cm tjocka skivor.