# Fest småkager

**Ingredienser:**

350 g Hvedemel

300 g smør

200 g Flormelis

100 g Hakkede hasselnødder

90 g Hakket chokolade

45 g Æggehvider

**Fremgangsmåde:**

1. Alle ingredienser køres sammen (må ikke køre for længe da den bliver “fedtet” og er svær at arbejde med).
2. Dejen deles i 2 stykker på ca 500 gram der rulles ud i pølser på en længde af 40 cm længde. (pladens bredde)
3. Efter afkøling skæres pølsen i skiver på 2 cm bredde som fordeles på plade med god plads mellem hver kage og hver kage gives et let tryk med hånden.
4. Bages ved 2100 i ca 6-8 min.
5. Småkagerne opbevares i tætsluttende emballage, da de ellers bliver bløde.