# specier

**Ingredienser:**

250 Hvedemel

180 smør

100 Florsukker

**Fremgangsmåde:**

1. Alle ingredienser køres sammen med en spartel, (må ikke køre for længe da den bliver “fedtet” og kagerne flyder ud).
2. Dejen rulles ud i pølser med en diameter på ca. 5 cm og stilles på køl på pladen.
3. Efter afkøling skæres pølserne ud i skiver på 1/2 cm tykkelse.
4. Kagerne fordeles ud på pladen hul i hul.
5. Bages ved 2100 i ca 6-8 min.
6. Småkagerne opbevares i tætsluttende emballage, da de ellers bliver bløde.