

Lakridssmåkager (25 - 30 stk)

200 g hvedemel

125 g smør

160 G rørsukker

1 æg

$\frac{1}{2}$ tsk. bagepulver

15 - 20 g Raw Liquorice Powder (el. anden rålakridspulver)

15 stk. af din favorit LAKRIDS (No. 1 el. 4)

50 g tranebær

Bland alle ingredienserne i en skål og ælt dejen godt igennem. Læg dejen på bagepapir og tril den til en lang rulle. Læg dejen i fryseren i ca. 30 minutter til den er hård. Skær dejen ud i skiver på en $\frac{1}{2}$ til 1 cm. tykkelse og fordel småkagerne på en plade med bagepapir. Bag dem ved 180° i en varm ovn (varmluft) i 10 - 15 minutter. Når småkagerne er færdigbagt lægges de på en rist til afkøling.

Tips. 50 g af melet kan erstattes an mandelmel

Opskriften stammer oprindeligt fra Johan Bülow's lakridsopskrifter