

# Lavendelkager

## Receptnummer:

020001

## Råvarer:

Kg	%		Varenummer
0,125	15,76	Smør	
0,200	25,22	Sukker	
0,300	37,83	Mel	
0,100	12,61	Smuttede mandler	
0,003	0,38	Salt	
<b>0,015</b>	<b>1,89</b>	<b>Vanillesukker</b>	<b>5839</b>
<b>0,050</b>	<b>6,31</b>	<b>Lavendel</b>	<b>309711</b>
<b>0,793</b>	<b>100,00</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Alle råvarer æltes sammen. Tril derefter dejen til ca. 50 små kugler (3 cm i diameter), og sæt kuglerne på en bageplade med bagepapir. Kuglerne trykkes let, så de bliver flade.

Kagerne bages ved 175°C i ca. 12 min.

Kagerne skal stadig være bløde når de tages ud af ovnen.