

Lavendelkager

Receptnummer:

130001

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	
0,015	1,89	Vanillesukker	5839
0,050	6,31	Lavendel	309711
0,793	100,00	Total	

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.