



## Ingredienser

100 g stuestempereret smør  
1 dl sukker  
3 spsk. mørk sirup  
2 dl mel  
2 1/2 spsk. kakao  
1 tsk. vanillesukker  
1/2 spsk. natron

## Beskrivelse

Tænd ovnen op på 175 grader.

Pisk smør, sukker og sirup luftigt.

Bland mel, kakao, vanillesukker og natron sammen og sigt det i dejen. Pisk til dejen smuldrer.

Form dejen til 2 pølser og læg dem på en plade med bagepapir. Tryk dem flade og ensartede. Kagerne flyder ud under bagningen.

Bag dem midt i ovnen i 12-15 minutter. Hold godt øje med kanterne.

Når de er færdigbagt, skal de køle lidt af. Skær dem så i passende størrelse på skrå.

Lad småkagerne køle af på bagepladen. Opbevares i dåse med tætsluttende låg.