

## ***BASIS SUGAR COOKIE***

200 g blødt smør

200 g sukker eller florsukker (florsukker giver en mere fin dej)

1 stort æg

400 g mel

Tilsæt så SMAGEN:

1 spsk. vaniljesukke ELLER

1 ps brunkagekrydderi ELLER

reven skal af en økologisk citron eller appelsin ELLER

erstat 50 g af melet med kakao

Sigt flormelis i en skål tilsæt letpisket æg. Bland det og tilsæt "smagen". Sigt mel skiftevis med smør tern og ælt det færdig på bordet når det ikke kan røres mere sammen

Lad dejen hviler 1½ time og form småkager og bages ved 175-200° i 10-15 min.