

## **SMÅKAGER MED CHOKOLADE OG MANDLER**

70-75 stk.

250 g blødt smør/bagemargarine (evt. halv af hvert)

125 g rørsukker

100 g flormelis

1 æg

75 g god mørk chokolade (70%) grofthakket

75 g mandler (med skal) grofthakket

375 g mel



Pisk fedtstof sammen med de 2 slags sukker hvidt og luftigt - gerne på røre-maskine. Pisk ægget i. rør chokolade, mandler og mel i. Tril dejen til kugler og sæt dem på bageplade og tryk dem let flade med en gaffel.

Bag kagerne i en forvarmet ovn ved 175° i ca. 12 min. til de er gyldne, men ikke brune. Lad dem afkøle helt på en rist. Opbevar kagerne i en kagedåse.