

## **SMÅ NAPOLEONSHATTE**

Ca. 40 stk.

150 g hvedemel  
75 g flormelis  
100 g koldt smør  
1 æggeblomme  
1 tsk. koldt vand  
125 g ren, rå marcipan



Bland mel og flormelis sammen i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen. Tilsæt æggeblomme og vand og saml hurtigt dejen. Stil dejen tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Rul dejen ud på et meldrysset bord til en ca. 3 mm tyk dejplade. Stik runde kager ud med en dejstikker (ca. 5½ cm i diameter). Saml den overskydende dej og gentag udstikningen til der er ca. 40 kager. Tril ca. 40 små marcipankugler og læg en på hver kage. Saml med 3 fingre dejen op om marcipankuglen. Sæt napoleons-hattene på en plade med bagepapir og bag dem midt i ovnen ved 200° i ca. 8 min. Lad dem køle af.

Tip: Hattenes hjørner/bund kan dyppes i smeltet overtrækschokolade.