

# Flettede julehjerter (småkager)

Julehjerter og sprøde småkager hører julen til! Vi kan kombinere de to ting og flette små, fine julehjerter af 2 forskellige farver småkagedej. Klip en skabelon i bagepapir alt efter, hvilken størrelse småkage, du ønsker, og følg opskriften her.

## Mørk småkagedej

75 g hvedemel  
40 g flormelis  
3 spsk kakaopulver  
½ tsk bagepulver  
1 knsp salt  
60 g blødt smør

## Lys småkagedej

75 g hvedemel  
40 g flormelis  
½ tsk bagepulver  
½ vaniljestang (1 tsk. vaniljesukker)  
1 knsp salt  
60 g blødt smør

- Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud.
- Saml begge småkagedeje ved at blande de tørre ingredienser sammen med blødt smør skåret i tern. Er det svært at samle dejene, kan du evt. tilsætte lidt mælk eller vand.
- Form dejene til to kugler, én mørk og én lys. Pak dem ind i film, og læg dem på køl i ½ time.
- Tænd ovnen på 180° varmluft. Rul dejene ud på et meldrysset bord. Rul dem ikke for tyndt ud – de skal være ca. 5 mm.
- Flet julehjerterne som vist i videoen, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag dem i ovnen i 8-10 minutter, til de er let gyldne.
- Lad dem afkøle på en bagerist, og læg dem i en dåse, når de er blevet kolde.