

# Henriks kager

---

250 g	margarine
200 g	sukker
1	æg
250 g	mel
½ tsk	bagepulver
50 g	finhakkede nødder
50 g	finhakket chokolade

- Rør margarine og sukker godt sammen.
- Pisk ægget let sammen, og rør det i lidt af gangen.
- Bland melet med bagepulver, nødder og chokolade.
- Rør blandingen i dejen.
- Sæt kagerne på bageplade med bagepapir med 2 teskeer – med god afstand, da de flyder lidt ud og tryk kagerne lidt flade.
- Bag kagerne øverst i øverst i ovnen 10 – 12 min.
- Afkøl kagerne på en bagerist.