

Julede orange småkager

Opskrift til cirka 30 stk.

Ingredienser

- 40 g sukker
- skal fra (knap) 1 øko appelsin, brug en smule til toppen også hvis du synes. Ellers kommes det hele bare i dejen
- 60 g marcipan
- 80 g smør (stuetemp)
- 90 g hvedemel
- 10 g majsstivelse
- 70 g chokolade

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Kom sukker i en skål og riv øko appelsinskal her ned også. Smuld det sammen og lad det stå og trække imens du vejer resten af
3. Kom så smør og marcipan ned i skålen og rør, enten med hænderne der moser det sammen, med en elpisker eller påg røremaskine.
4. Kom mel og majsstivelse ved og rør igen
5. Form en pølse og skær små skiver af den i cirka 0,5 cm tykkelse
6. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir og bag i cirka 8 minutter til de er gyldne
7. Køl af på en rist
8. Dyp dem i mørk chokolade, hvor hæld også lidt chokolade over, hvis du synes. Top med lidt ekstra appelsinskal hvis du synes.