



350 g hvedemel

150 sukker

225 g blødt smør

1 æg

1 tsk. vaniljesukker

Grøn pastafarve

- Kom mel, sukker og vanilje i en skål og smulder smørret ned i.
- Tilsæt ægget og saml dejen. Dette kan sagtens gøres ved håndkraft.
- Dæk dejen til og stil den i køleskabet i mindst 30 minutter.
- Rul dejen ud i ca. 3 mm. tykkelse og udstik småkager med en kløverform.
- Den overskydende dej rulles ud på ny, indtil al dejen er brugt. Hvis dejen bliver for varm, er den svær at rulle ud. I så fald kan du altid sætte dejen i køleskabet igen.
- Bag kagerne ved 200 grader i 8-10 minutter.
- Kan evt. pyntes med glasur, når de er kolde.