

Chokoladesmåkager med glasur



Ingredienser:

300 g Finax eller anden lavproteinmel

200 g sukker

3 spsk. Kakaopulver

200 g smør

10 g "No egg" + 40 g vand

Pynt:

Hvid glasur. Kan undlades.

Tips – man kan også drysse perlesukker på – **HUSK** at gøre det før kagerne bages

1. Bland mel, sukker og kakaopulver i en skål. Smelt smør og rør det i melblandingen sammen med "ægget". Ælt det sammen til en sammenhængende masse. Del dejen i 3 lige store dele. Læg dem på køl i 30 minutter.
2. Tænd ovnen på 180°. Rul hver portion dej ud med hænderne til en aflang rulle og tryk dem flade.
3. Læg de 3 ruller på en bageplade beklædt med bagepapir, God plads mellem rullerne. Bag dem i 15 minutter.

4. Skær hver stang ud på skrå med en skarp kniv eller pizzaskærer, så der bliver ca. 10 småkager af hver stang. Småkagerne kan godt være lidt klistrede, så måske skal du tørre kniven af indimellem.
5. Når kagerne er afkølet. **Pynt.** Rør lidt flormelis og vand sammen. Dryp glasuren over den ene ende af småkagerne i tynde striber.