

# Cleek - Shortbread

## Opskrift til to plader småkager

200 g hvedemel  
100g rismel  
200g koldt smør  
100g sukker + lidt til at strø på  
2 stk. bageplader med bagepapir



### Glutenfri version:

- Hvedemel erstattes med **havremel**.
- Småkagerne bliver lidt mørkere.
- Drys evt. med kanelsukker som variation.

### Laktosefri version:

- Smørret erstattes med **vegansk fedtstof**.
- Pas ekstra på at holde dejen kold.



## Arbejdsplan:

- afvej mel og rismel i en stor skål.
- skær det kolde smør i små stykker og smulder det med melet.
- tilsæt sukker og saml dejen som en mørdej.
- (læg evt. den tildækkede dej til køling i 20 min.)
- drys lidt mel på arbejdsbordet og rul dejen ud i ca. 3 mm tykkelse.
- stik dejen ud i de ønskede forme og læg dem på bagepapiret/pladen.

Bag shortbread i en varm ovn ved 190° til de er gyldenbrune - ca. 12 min. Hold godt øje med bageprocessen fra ca. 11 min., de kan hurtigt blive for mørke.

Strø en lille smule sukker på de varme småkager, straks de er ude af ovnen.

Shortbread kan med fordel fryses ned. De er spiseklar direkte fra fryseren!