

## Skotske buttercookies

### Ingredienser (ca. 90 stk.)

250 g. blødt smør (gerne "rigtigt" smør)  
200 g. rørsukker  
korn af 1-1½ vanillestang eller økologisk vanillepulver  
1 knsp. fint salt  
375 g. hvedemel.

### Tilberedning

Pisk smør, rørsukker, vanille og salt tykt og cremet.  
Rør hvedemelet i, og ælt hurtigt dejen sammen.  
Del dejen i 2, og tril dem til 2 cm tykke ruller.  
Pak hver rulle ind i bage/mad/pergament papir.  
Læg rullerne på køl et par timer.

### Bagning

Tænd ovnen på 200 grader.  
Skær rullerne i ½ cm tykke skiver.  
Læg dem på bageplade med bagepapir.  
Bemærk : Kagerne flyder ikke ret meget ud, da der ikke er tilsat nogen form for hævemiddel.  
Bag kagerne til de er let gyldne, ca. 10 minutter.  
Flyt kagerne over på bagerist, og lad dem svale helt af, inden de lægges i kagedåsen.

**Tips:** Kagerne kan bages efter et par timer på køl !

At kagerne bliver bagt med rørsukker, er medvirkende til en sprødhed, og en vidunderlig fin smag.  
Og disse kager kan med lethed bages på alle tider af året – ikke kun til jul  
Opskriften stammer fra en anden side, men jeg syntes den var så god så den fortjente en gentagelse

