

## JULETEEN I NY FORKLÆDNING

# Jule-Te-Småkager

Teen nyder vi normalt i en form af en skøn kop velduftende te. Her får du en ny variation til at nyde husets julete.

Den klassiske julete vi nyder i Danmark er fyldt med krydderier som nelliker, kanel og appelsinskal.

## FREM GANGSMÅDE

- 1 Blend juleteen til et fint pulver i en krydderikværn, eller i en blender
- 2 Kom alle ingredienser i en skål og rør det sammen til en fast dej
- 3 Rul dejen ud til pølser med en diameter på 4-5 cm. Stil dejpølserne på frost
- 4 Skær dejpølserne ud i tynde skiver og kom dem på bageplader beklædt med bagepapir
- 5 Bag julesmåkagerne ved 170°C i 6-9 min til de er gyldne
- 6 Kog vand til en kande julete og nyd dine julete-småkager med en god kop julete

## INGREDIENSER



15 g  
julete



300 g  
mel



200 g  
smør



100 g  
flormelis



1  
æg



15 g  
vaniljesukker



2 g  
salt

God fornøjelse - og glædelig jul

Tea by  
**Bohea**

[www.bohea.dk](http://www.bohea.dk)