



## MATCHA GI'R NYT PIFT TIL SMÅKAGEN

# Matcha Spiralsmåkager

Den eksklusive Matcha-te møder her en dansk tradition: Småkagen.

Resultatet er en lækker, naturlig farve til de lyse småkager, som smager så dejligt til en kop te.

### FREMGANGSMÅDE

- 1 Sigt melet i en skål og hak smørret heri. Tilsæt vanilje samt sukker. Saml dejen med ægget.
- 2 Del dejen i to, og tilsæt matcha til den ene del. Form begge dele til firkanter, og pak dem i papir. Lad dem hvile i køleskabet i ½ time.
- 3 Rul hver dej ud til firkanter 20×30 cm, og læg dem ovenpå hinanden. Rul dem sammen som en roulade. Læg dem evt. på køl igen.
- 4 Skær dejen i 5 mm tynde skiver, og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
- 5 Bag matcha spiralsmåkagerne ved 200°C i 10 min. Læg kagerne til afkøling på en bagerist, og opbevar dem i en kagedåse.

### INGREDIENSER

Til 50 stk. småkager



2 spsk  
Matcha



350 g  
hvedemel



250 g  
koldt smør



1  
æg



1 stang  
vanilje



200 g  
sukker

God fornøjelse!

Tea by  
**Bohea**

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