

Hockeypuckar

Här kommer receptet på hockeypuckarna som jag gjorde när Tim fyllde år. Perfekta att göra om födelsedagsbarnet spelar hockey eller bara gillar lakrits.





Hockeypuckar

30-40 kakor
5 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl
230 g smör, kallt i kuber
2,5 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker

1 msk lakritspulver eller mycket fint krossad turkisk peppar
2 flaskor svart hushållsfärg
Svart strössel

Lägg mjöl, potatismjöl, smör, florsocker och vaniljsocker i en matberedare och mixa till fina smulor. Har du ingen maskin kan du knåda ihop för hand. Tillsätt lakritspulvret. Droppa i svart färg (det behövs ganska mycket för att degen ska bli riktigt svart) och mixa till en smulig deg. Knåda snabbt ihop till en jämn deg och forma den till en rulle.

Häll ut strössel på arbetsbänken och rulla degen i strösslet tills den är täckt. Plasta in och låt ligga i kylan ca 30 minuter.

Sätt ugnen på 175 grader och låt den bli varm. Skär 1 cm tjocka skivor av degrullen och lägg på plåtar med bakplåtspapper. Grädda 10-12 minuter. Låt svalna.