



(46 stk.)  
250 g hvedemel  
80 g sukker  
250 g koldt smør  
40 g finthakkede  
hasselnødder  
2 spsk. kakao  
2 spsk. fløde

Bland mel og sukker og hak smørret ud deri. Del blandingen i to portioner og kom nødderne i den ene og kakao i den anden. Saml hver dejportion med en skefuld fløde og lad dem hvile på køl i 1 time. Rul hver dej ud i 5 mm's tykkelse og udstik dejen i cirkler på ca. 6 cm. Udstik et hjerte på 3 cm i midten af hver cirkel og læg dem på en plade med bagepapir. Læg de udstukne hjerter i cirkler med modsat farve og bag dem ved 200° i 10 min. og lad dem afkøle på pladen.

# Hjertekager