

Chokladcigarrer (75 st)

175 g margarin
1 dl socker
2 dl hasselnötter
3 dl vetemjöl
2 msk mjök

Garnering:

75 g blockchoklad

- Rör margarin och socker.
- Tillsätt de malda hasselnötterna och mjölet.
- Rör till sist i vätskan.
- Rulla ut degen till knappt fingertjocka längder. Lägg dem bredvid varandra. Skär alla längderna på samma gång i 5 cm långa bitar. Lägg dem på bakpappersklädda plåtar.
- Grädda i mitten av ugnen i 175° C i ca 12 min.
- Smält chokladen i vattenbad. Doppa ena änden av kakorna i chokladen

