

# Lavendelcookies

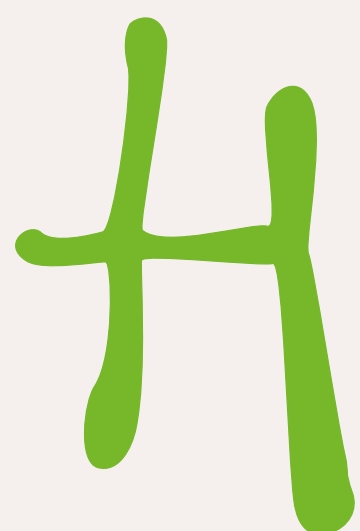
Ca. 5 friske, usprøjtede lavendelblomster eller 1 spsk. tørrede  
125 g koldt smør  
150 g hvedemel  
1 tsk. bagepulver  
Et drys fint salt  
75 g flormelis  
1 tsk. citronsaft

Gnid lavendelblomsterne af stilken og blomsterbunden.

Smuldr det kolde smør i melet, til det bliver som revet ost.

Tilsæt lavendelblomster, flormelis og citronsaft. Tryk dejen til en flad klump, og læg den på køl i ca. 30 min. Rul dejen ud på et mældrysset bord, til den er ca. 3 mm tyk. Stik kagerne ud med en rund udstikker. Læg dem på en bageplade, og prik dem med en gaffel.

Bag kagerne i ca. 8 min. ved 160 grader, til de er svagt brune i kanten. Opbevares tørt.



**HAVESELSKABET**

*Haveselskabet er en nonprofit almennyttig forening af haveglade medlemmer, der har delt og dyrket haveglæden i over 180 år. Foreningen udgiver medlemsmagasinet Haven, der ikke kan købes i løssalg.*