****Chokladkakor med skumtomte (inte skum tomte)

**Ingredienser:**

**175 g smör**

**1,5 dl strösocker**

**3 dl vetemjöl**

**3 msk kakao**

**1 tsk bakpulver**

**1 msk vaniljsocker**

**1 krm salt**

**7 skumtomtar**

Sätt ugnen på 175°. Över och undervärme.

Blanda ihop alla ingredienserna utom tomtarna. Ni får knåda degen rejält så den blir formbar.

Klipp varje tomte i tre delar. Ta det försiktigt så ni inte gör illa tomten.

Gör bollar av kakdegen, tryck i en 1/3 tomte i varje boll. Rulla så att tomten göms. Lägg bollen på en plåt med bakplåtspapper. Tänk på att göra dem i samma storlek.

Tryck med en gaffel på bollarna så att det bildas ett mönster.

Grädda kakorna i mitten av ugnen ca 10–14 minuter.