## Tomtecookies

Pepparkaksdeg med skumtomte (inte skum tomte)

2 personer

* Ca 6–8 tomtecookies

**Ingredienser:**

* 1/3 förpackning färdig pepparkaksdeg
* 3–4 skumtomtar

**Gör så här:**

* Sätt ugnen på 175 grader (över/undervärme)
* Dela tomtarna i tre delar
* Ta en lagom bit pepparkaksdeg och baka in en tredjedels tomte
* Rulla till bollar. Tänk på att göra dem i samma storlek.
* Lägg bollarna på en plåt med bakplåtspapper
* Gör gaffelmönster på kakorna om du tycker att det är snyggt
* Skjutsa in bollarna i ugnen i 7–9 minuter.
* Håll koll så att de inte bränns.
* Ta ut och låt svalna. När de är varma går de lätt sönder eftersom skummet gör dem mjuka. När de svalnar blir de fasta och fina i konsistensen