**Lakrids- og hasselnødde-cookies**

2 æg

400 g hvedemel

4 tsk. bagepulver

200 g brun farin

200 g sukker

2½ spsk. lakridspulver

½ tsk. fint salt

120 g hakkede hasselnødder

80 g tørrede tranebær

200 g grofthakket hvid chokolade

350 g smør skåret i tern

Det er nemmest at bruge en røremaskine.

Æggene røres sammen i røreskålen.

Resten af ingredienserne tilsættes og røres sammen med vingen (ikke piskeriset),
til dejen netop er samlet.

Rul dejen til 2 store pøler (4-5 cm i diameter) og frys dem et par timer.

Skæres i ½ cm tykke skiver, som lægges på plade – ikke for tæt.

Bages ca. 15 min. ved 180 grader.