375 g blødt svinefedt

125 g blødt smør

500 g sukker

800 g op til 1 kg. hvede mel

1 tsk hjortetaksalt

1 spsk. vaniljesukker

Del dejen i 2 lige store kugler, alt efter om der skal laves flest af enten hvid – eller brune fedtkager.
Til de brune fedtkager tilsættes 3 spsk. kakao

Sådan gør du:

1. Hvis der anvendes vaniljestang, skal stangen flækkes og korn skrabes ud af vaniljesangen. Fordel dem i lidt af sukkeret og bland alle de tørre ingredienser i en røremaskine.
2. Tilsæt fedtstoffet og rør til dejen samler sig og bliver meget blød. Det tager ca. 15 min.
3. Del dejen i to og rør kakao i den ene del hvis du ønsker choko-fedtkager.
4. Tril runde kugler af dejen, som lægges på plade med et tryk i midten.
5. Bages ved 165 garder i max 25 min. med over/undervarme
6. Kagerne opbevares i en kagedåse med bagepapir mellem lagene.

Tips: Vaniljesukker kan udskiftes med 1 stang vanilje af god kvalitet.
Fedtstoffet skal have blød konsistens fra start.