

## Ritas smørkage

### *Ingredienser:*

40 g gær  
1 ¼ dl kold mælk  
125 g smør  
250 g mel  
1 tsk. sukker  
1 knsp. Salt

### *Remonce:*

75-100 g smør  
75-100 g sukker  
1 tsk. kanel

Dejen æltes indtil smørret er æltet helt ud.

Hæver ca. 1 time

1/3 af delen rulles ud og lægges i bunden af formen/bradepanden

Resten af dejen rulles ud og remoncen smøres på. Herefter rulles dejen sammen om remoncen. Rullen skæres i snegle som lægges ovenpå.

Bages ved 210 grader på næstnederste rille i ca. 20 minutter.