

Farmors kakor (60 st)

200 g	margarin
2 $\frac{1}{4}$ dl	socker
1	äggula
1 msk	sirap
1 tsk	vaniljsocker
5 dl	vetemjöl
2 tsk	bikarbonat

- Sätt ugnen på 175° C
- Rör margarin och socker smidigt och blanda med äggula, sirap och vaniljsocker.
- Tillsätt mjölet blandat med bikarbonat. Arbeta ihop till en deg.
- Dela degen i 6 bitar och rulla ut till längder som passar på plåten. Platta till längderna lite lätt med handen.
- Grädda i ca 20 min. Skär i sneda bitar innan de kallnat.

