

Filbunkekakor (120 st)

200g margarin
2 dl socker
4 msk sirap
2 tsk ingefära
1 dl mandel
5-6 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver

- Sätt ugnen på 200° C
- Rör margarin, socker och sirap poröst.
- Tillsätt ingefära, hackad mandel och mjölet blandat med bakpulvret.
- Dela degen i 6 bitar, som rullas ut till fingertjocka längder och läggs på smord plåt, 3 på varje. Platta till dem med gaffel.
- Grädda i ca 10-15 min. Skär dem i bitar på snedden.