

Hallongrottor (40 st)

250 g margarin
1 $\frac{1}{2}$ dl socker
4 dl vetemjöl
1 dl marsanpulver
1 $\frac{1}{2}$ tsk bakpulver
1-2 dl hallonsylt

- Sätt ugnen på 175° C
- Rör margarin och socker poröst. Rör in de torra ingredienserna.
- Rulla ut till två längder och dela varje längd i 20 bitar. Forma bollar och lägg i pappersformar. Gör en ganska stor fördjupning i varje och lägg i en klick hallonsylt.
- Grädda i ca 15 min.