

Lavendelbiscotti (ca 45 st)

100 g	margarin, rumsvarmt
2 dl	råsocker
3	ägg
7 dl	vetemjöl
3 tsk	bakpulver
$\frac{1}{2}$ tsk	vaniljsocker
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
2 msk	torkade lavendelblommor

- Sätt ugnen på 175° C.
- Vispa margarin socker vitt och poröst. Tillsätt äggen, ett i taget.
- Blanda de torra ingredienserna och rör ner dem i smeten. Blanda till en smidig deg.
- Rulla ut degen till 3 längder och lägg dem på en bakpappersklädd plåt.
- Grädda i ca 15 min. Ta ut plåten och stäng av värmen.
- Skär längderna i ca 2 cm breda bitar. Ställ tillbaka i ugnen och låt bitarna stå i eftervärmen tills de är genomtorra och knapriga. Förvara i lufttät burk.

