

Lördagskakor

100 g margarin
0,5 dl socker
1 msk sirap
50 g mörk choklad
2,5 dl vetemjöl
0,5 tsk bikarbonat

- Rör ihop margarin, socker och sirap. Hacka chokladen grovt och rör ner den och mjölet blandat med bikarbonat.
- Forma degen till rullar, tre-fyra centimeter i diameter, och lägg i kylskåp i en timme.
- Skär sedan rullarna i skivor. Lägg ut dem på plåtar och grädda i 225° C i ca 7 min.

