

HALLONGROTTOR ca 30st

250g rumsvarmt smör

1 1/2 dl strösocker

1 1/2 dl (330g) vetemjöl

1/2 msk vaniljsocker

3/4 tsk bakpulver

1 1/2 dl hallonsylt

Gör så här

- 1. Sätt ugnen på 200 grader.*
- 2. Blanda smör och socker krämigt. Arbeta in övriga ingredienser till degen.*
- 3. Rulla ca 30 st bollar (ca 24g/st) lägg i småbrödsformar på plåtar.*
- 4. Tryck ett litet hål i mitten på alla kakor och fyll hålet med sylt.*
- 5. Grädda hallongrottorna i mitten av av ugnen ca 10-12 minuter.*