

## **Kolasnittar ca 25 st**

**100g Smör rumsvarmt**

**1 dl Rårörsocker**

**2 msk Sirap**

**2,5 dl Vetemjöl**

**0,5 tsk Bikarbonat**

**1 tsk Vaniljsocker**

**1 krm havssalt**

## **Gör så här.**

**1.Sätt på ugnen på 175 grader.**

**2.Vispa smör,socker och sirap poröst.Blanda mjöl, Bikarbonat,vaniljsocker och salt. Vänd ner det i smeten och arbeta till en deg.**

**3. Dela den i 2 bitar och rulla till längder.**

**Lägg längderna på plåt med bakplåtspapper. Platta till längderna.**

**4.Grädda i mitten av ugnen 12-15min.**

**Skär längderna i sneda bitar direkt när du tagit ut dem.**

