

Recept Sårskorpa

Ingredienser

4 1/2 dl vetemjöl
1 dl strösocker
1 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
200 g smör (eller margarin)

Fyllning

1 dl fast hallonsylt

Gör så här

Sätt ugnen på 200°C.

Blanda samman mjöl, socker, bakpulver och vaniljsocker i en skål. Skär matfettet i mindre bitar och tillsätt det. Arbeta snabbt samman till en deg, gärna i matberedare. Om du låter degen vila en liten stund i kylan blir den lättare att hantera.

Forma degen till valnötsstora bollar. Lägg i bakformar, som är ca 7cm i diameter, på plåtar.

Fyllning: Gör en fördjupning i varje kaka och klicka i lite sylt.

Grädda mitt i ugnen 10-15 minuter. Låt svalna på galler.