

VEGANSK

VANILJKAKOR

ca 60 st



Ingredienser

200 g mjölkfritt margarin
1 1/2 dl florsocker
4 msk vaniljsocker
4 1/2 dl dinkelsikt

Ugnstemperatur: 200°

TILLAGNING:

Rör margarin och florsocker poröst. Tillsätt mjölet och arbeta ihop till en deg.

Rulla ut degen till en rulle ca 4 cm tjock. Låt rullen vila och hårdna på kallt ställe över natten.

Skär den i ganska tjocka skivor och grädda kakorna ljusgula i ca 7 min.



Verkstadsvägen 14
137 37 Västerhaninge
Telefon: 08-500 200 00
Fax: 08-500 242 15
E-post: info@biofood.se