**Kolakaker**

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Pynt:eggekviteperlesukker |

**Ingrediensar:** 200 g smør200 g sukker1ss sirup2 ts natron2 ts vaniljesukker300 g kveitemjøl |

**Framgangsmåte:**

* Sett steikeovnen på 175°C.
* Finn fram steikebrett som passer i ovnen. Dekk med bakepapir.
* Smuldre saman alle ingrediensane i ein bakebolle. Kna med hendene til deigen er fin og jamn.
* Del deigen i 4 deler. Trill fire ruller like lange som steikebrettet. Legg rullane på steikebrettet og trykk dei litt flate med hendene.
* Pensle med eggekvite og dryss på perlesukker.
* Steikes midt i ovnen i ca 15 min.

Del opp på skrå med ein skarp kniv medan dei er lunkne.

