

# Jødekaker

## Ingrediensar

2,5 dl. kulturmilk

250 gr. sukker

300 gr. kveitemjøl

60 gr. smeltet smør

3/4 ts hornsalt



## Slik gjer du:

1. Bland alle tørre ingrediensane i ein bakebolle.

Smelt smør i ei gryte, og ha oppi melka.

Ta melke/smør blandinga oppi bakebollen, og rør saman.

2. Sett med spiseskjei på steikebrett kledd med bakepapir

3. Strø perlesukker over før steiking

4. Steikes i ovn på 200 grader i 20 minutt eller til dei er gyldne.

