**Kolakaker**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Pynt:  eggekvite  perlesukker |   **Ingrediensar:**  200 g smør  200 g sukker  1ss sirup  2 ts natron  2 ts vaniljesukker  300 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.

