

Astrid Brigtsen sine kakemenn:

2 dl sukker

1 dl smelta margarin

1½ dl lunka vatn

3 ts hornsalt

Bland godt i ei bolle.

Rør saman med sukker og margarin.

ca. 8 dl kveitemjøl – Sikt og bland saman med det andre i bollen.

Elt deigen godt. Den skal vera smidig.

Kjevl til 3 mm tynn leiv og trykk ut figurer.

Steiketid: 5- 8 min

Temperatur: 190°C

Steikast gylden , men ikkje farga.

Avkjøl på rist!

Lagre i tett kakeboks.