

Ajakakor

1	200 g 200 g 0.75 dl 0.5 dl 0.5 dl 2 tsk	Smör Vetemjöl Potatismjöl Strösocker Florsocker Vaniljsocker	Blanda smör, vetemjöl, potatismjöl, strösocker, florsocker och vaniljsocker.
2			Knåda tills degen är vit.
3			Spritsa små runda kakbottnar på bakplåtpapper.
4			Tjoffa in kakbottnarna mitt i ugnen på 200°C. Ta ut dem när de börjar få färg (efter ca 5 minuter).
5		Hallonsylt	Para ihop kakbottnar och lägg ett tunt lager hallonsylt mel- lan varje par.
6			Låt kakorna vila i en burk över natten.