



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

BRUNKAGER

INGREDIENSER:

100 stk.

300 g Amo Hvedemel eller Amo Småkagemel

200 g margarine (mælkefri)

200 g sukker

125 g hakkede mandler (kan udelades)

1 dl lys sirup

2 tsk. st. ingefær

2 tsk. st. kanel

2 tsk. st. nelliker

1 tsk. natron



SÅDAN GØR DU:

Bland margarine, sukker, sirup, ingefær, kanel og nelliker og pisk sammen med elpisker.

Bland mel, natron og hakkede mandler og ælt det i dejen.

Del dejen i 4 lige store dele og tril dem til pølser ca. 4-5 cm i diameter.

Pølserne stilles i køleskab mindst 1 time.

Pølserne skæres ud til kager ca. 3 mm i tykkelse.

Bagetid: Ca. 5-7 min. i en 220°C forvarmet ovn (varmluft 200°C).