



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

VANILJEKAGER

INGREDIENSER:

Ca. 100 stk.

200 g mælkefri margarine

150 g sukker

1 æg

3 tsk. vaniljesukker

350 g hvedemel



SÅDAN GØR DU:

Margarine og sukker piskes sammen med elpisker.

Ægget kommes i og piskes med.

Vaniljesukker blandes med melet og det æltes i til en ensartet masse.

Der trilles små kugler, som sættes på bageplade med bagepapir. Til sidst trykkes kuglerne flade med en gaffel, så der kommer et fint rille-mønster.

Bages midt i en forvarmet ovn i ca. 10 min. ved 200 grader.