Syltkakor

Tema: Mat och dryck



12 kakor · cirka 35 minuter

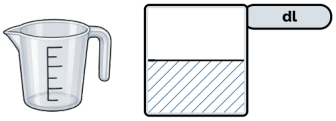
Det här behöver du



100 g mjukt smör



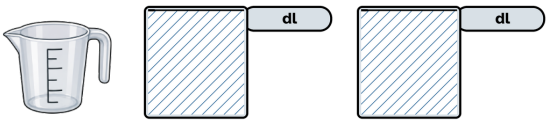
½ dl socker



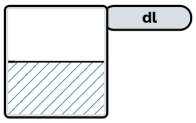
½ dl



2 ½ dl vetemjöl



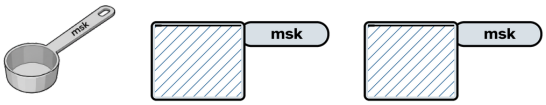
1 dl 1 dl



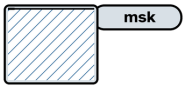
½ dl



3 msk jordgubbssylt



1 msk 1 msk



1 msk

Syltkakor

Tema: Mat och dryck

Redskap

-  skål
-  slev
-  plåt
-  bakplåtspapper
-  våg
-  mått
-  grytlappar

Gör så här

1. 

   Tvätta händerna.

2. 

   Sätt ugnen på 175 grader över- och undervärme.

   Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

Syltkakor

Tema: Mat och dryck

3  Rör smör och socker i skålen. ☐

4  Blanda ner mjölet till en deg. ☐

5  Forma 12 bollar på plåten med bakplåtspapper. ☐

6  Tryck en liten grop i varje boll. ☐

7  Fördela sylten i groparna. ☐

Syltkakor

Tema: Mat och dryck

8 

Be en vuxen grädda i 12–15 minuter tills kanterna har fått lite färg. ☐

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

9 

Be en vuxen ta ut plåten med grytlappar. ☐

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

10 

Stäng av ugnen. ☐

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

11 

Låt kakorna svalna helt eftersom sylten är het. ☐