Syltkakor

Tema: Mat och dryck



12 kakor · cirka 35 minuter

Det här behöver du



100 g mjukt smör



½ dl socker

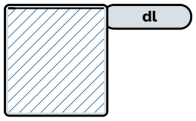


½ dl

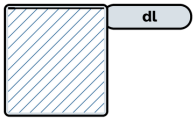


2 ½ dl vetemjöl

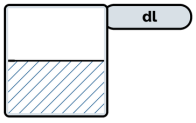




1 dl



1 dl

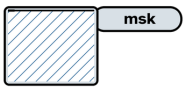


½ dl

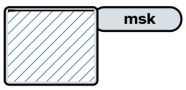


3 msk jordgubbssylt

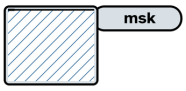




1 msk



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.