

Vängåvans Hallongrottor

4 ½ dl vetemjöl

1 dl socker

1 tsk bakpulver

2 tsk vaniljsocker

250 g rumsvarmt smör

1 dl hallonsylt (använd blandsylt, jordgubbssylt, blåbärssylt eller annat om du inte har hallonsylt)

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 °c
2. Blanda vetemjöl, socker, bakpulver och vaniljsocker i en skål.
3. Skär smöret i små bitar och tillsätt det i det torra. Arbeta snabbt samman till en deg.
4. Forma degen till små bollar, och lägg bollarna på bakplåtspappersklädd plåt eller i små muffinsformar.
5. Gör en fördjupning i varje kaka och klicka så i lite sylt.
6. Grädda hallongrottorna i mitten av ugnen i ca 10 minuter.

