

KAKEMENN (2-3 elever pr.deig)

12 dl hvetemel
75 g margarin/smør
3 dl sukker
3 ts hornsalt
1 ts vaniljesukker
ca. 3 dl H-melk



Slik gjør du:

1. Hell melet i en stor arbeidsbolle.
2. Smuldre i mykt smør med hendene. **Alle** klumpene skal vekk.
3. Ta i sukker, hornsalt og vaniljesukker. Bland alt godt sammen med et treredskap.
4. Hell i 3 dl H-melk og elt/kna deigen godt og **lenge**.
DETTE ER TUNGT ☺
(Deigen skal nå være klar for kjevling. Er den for tørr tar du oppi mer melk, for bløt mer mel ☺.)
5. Kjevl deigen ca ½ cm tykk og stikk ut **figurer tett i tett**.
6. **Stek kakemennene på 190 grader i 8-10 min.**
7. Når kakemennene er ferdig stekt legger du de på rist for avkjøling. Trine hjelper med dette.
8. Kan males med litt konditorfarge hvis du vil når du kommer hjem.

LYKKE TIL!!

