

Farmers Colakaker

- 200 g mykt margarin
- 200 g sukker
- 250 g hvetemel
- 2 ts vaniljesukker
- 2 ts natron
- 2 ts lys sirup

Margarin og sukker røres hvitt.

Varm sirupen og tilsett.

Bland det tørre og rør inn.

Trill deigen i fire pølser som trykkes flate.

Stek på 180 grader i 15 minutter.

Deles i stenger mens de enda er varme.

NB! Kakene flyter litt utover, så ikke legg mer enn to pølser på samme brett.



Snøfnugg

Finn frem perler og brett og lag snøfnugg eller andre julefigurer i hama perler.

Tips: Finn flere mønster på Pinterest!



En enkel liten julekrybbe!

Kjøp inn ispinner, papp, trehode og litt halm. Og du har en fin gave eller pynt til treet:-)

Cookies

- 225 g Kaldt smør i terninger
 - 150 g Sukker
- 150 g Brunt sukker
 - 2 stk Egg
- 400 g Hvetemel
- 1 ts Vaniljesukker
- 1 ts Bakepulver
- 1/4 ts Natron
 - 1 ts Salt
- 4 pakker Daim

Miks sammen smør, sukker og brunt sukker i en kjøkkenmaskin i ca. 5 minutter.

Tilsett ett egg av gangen. Bland sammen mel, bakepulver, natron, vaniljesukker og salt og tilsett i røren. Miks alt fort sammen.

Kutt daimen i biter og vend inn.

Lag kuler som du trykker utover med henda og stek på 175 grader i 14-15 minutter.