

Lavendeldrømmer

Skrevet av Solfrid
torsdag 02. november 2006 23:00 -

Lavendeldrømmer

165 g smør
3 1/2 dl sukker
1 1/2 dl matolje
6 dl hvetemel
3 1/2 krm hjortetakksalt
20 g lavendelsukker = bland strøsukker og tørket lavendel etter smak.

Smør og sukker røres hvitt og luftig, tilsett olje under vispingen. Blad mel, sukker og hjortetakksalt i en bolle. Tilsettes deigen, litt av gangen - til deigen har en konsistens som gjør den lett å forme.

Lag små boller (2-3 cm i diameter) og trykk dem litt flate.
Stekes på 180 grader i 20-30 min.

[Originaltråden](#)