



FRANSKA PEPPARKAKOR

300 g	margarin
1/2 dl	mjök
5 1/2 dl	brun farin (400g)
2 tsk	bikarbonat
5 tsk	kanel
4 dl	sötmandel
2	äggulor
1 l	vetemjöl

Smält smöret och blanda ner mjölken, låt svalna. Blanda socker, bikarbonat, kanel och mandel. Häll på mjölkblandningen. Tillsätt äggulor. Rör tills allt är väl blandat. Tillsätt mjölet.

Dela i 3 delar och rulla till längder.
Lägg dem kallt. Ugn 175° i 8-10
min.