

## Smultringer.

3 dl farin

3 egg

Piskes til eggedosis

5 ts bakepulver

3 ts kardemomme

Blandes i eggedosisen

500 gr hvetemel

Så blandes det inn hvetemel

3 dl rømme

Til slutt tilsettes rømme

Dekk til deigen og la den ligge i kjøleskap til neste dag.

Kjevle ut deigen til ca 1 cm tykkelse og stikk ut emner med en smultringeutstikker.

Varm opp smult eller matfett til 180 grader og stek smultringene til de er passe brune og gjennomstekt.

Kan fryses...

