

Mandelsnittar, 60-70 st

200 g smör
2¼ dl strösocker
2 msk sirap
1 tsk vaniljsocker
5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 ägg till pensling
4 msk hackad sötmandel

Rör matfett och socker poröst. Tillsätt sirap, vaniljsocker och mjölet blandat med bakpulvret.

Arbeta samman degen på bakkbordet eller kör alltsammans i en matberedare. Dela degen i sex delar. Rulla varje del till en längd lika lång som bakplåtarna.

Lägg bakplåtspapper på två plåtar. Lägg tre längder på varje plåt. Platta till dem lite med handen.

Pensla med uppvispat ägg och strö över hackad mandel.

Grädda i ugn vid 175-200° ca 10 min. Tag ut plåtarna och skär längderna till sneda kakor.