

A T E L J É T Å R T A N



De här kakorna är himmelskt goda - men ack så fula. Man vinner inte någon skönhets tävling med dem, men det är smaken som räknas. Jag hittade dock en plåt med 24 små formar som passar alldeles utmärkt att göra kakorna i. Då blir de som små gulliga hattar istället för små fulingar. Min test panel har korat dessa kakor till en klar favorit både på grund av att de är lätta att baka och den underbara smaken. Prova jag lovar att du blir nöjd.

## Pernilla Kamras FULINGAR

ca 45 st

200 g Smör rumstempererat

180 g Socker

2 st Ägg

100 g Russin

100 g Hackad Choklad, minst 70%

360 g Mjöl

1 tsk Bakpulver

1msk Äkta vaniljsocker



Sätt på ugnen på 175grader. Vispa smör och socker vitt och pösigt. Tillsätt ett ägg i taget under vispning. Blanda russin, choklad, mjöl och bakpulver. Blanda allt till en rullbar smet. Rulla bollar. stora som valnötter, placera dem på plåt med bakplåtspapper. Grädda i ca 12 minuter. Låt svalna. Förvara kakorna i tättslutande burk.