



Små gulliga spröda Socker Skorpor bakade alltid mamma och jag vi fyllde vår stora glasburk som hade sin plats i köket. Jag minns fortfarande hur det var att sticka ned armen i burken för att fiska upp en skorpa som låg där på botten. Jag har idag fyllt samma burk med skorpor och ler lite åt mitt minne. Burken är stor men att jag som barn var tvungen att stå på tå för att nå ned till botten är ett härligt minne.

Mamma och jag stod där och rullade små bollar degen tycktes aldrig ta slut...sen när bollarna var gräddade så skulle vi dela på dem. Vilket pyssel och varmt var det också men det gick inte att börja när bollarna var för varma för då smulade de sönder. Jag delade inte på så många om sanningen ska fram kanske bara på två, men det var jag som la tillbaka skorpor på plåten i fina rader. Sen skulle de torka i ugnen.

När vi var klara beundrade vi vårt jobb och när skorporna svalnat fick jag lägga dem fint i glasburken. Belöningen kom när jag var klar för det blev alltid en liten hög med smulor.....Goda och helt underbara.

Sen fikade vi dessa skorpor efter skolan tills de var slut och då bakade vi igen.....

Jag älskar allt vad skorpor heter men efter att nu bakat dessa Socker Skorpor igen efter alla dessa år så vill jag utnämna dem till Kungen av Skorpor.

Det tar tid men jag lovar det är värt pysslet....Jag rationaliserade lite genom att baka ut längder i stället som jag skar och torkade. Lika goda men för mig ska Socker-Skorpan vara lite och rund.

Samla goda vänner och baka och prata så går det fortare

Pernilla

## Socker-Skorpor

250 g	Mjukt Smör
125 g	Socker
1 st	Ägg
2½ dl	Fet Mjök
20 g	Stött Kardemumma
650 g	Mjöl
12 g	Bakpulver



ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN

## Socker-Skorpor Meny P1 2008

Rör smör och socker vitt och pösigt, knäck i ägget vispa ihop. Häll i mjölken vispa ihop. Blanda mjöl, bakpulver och kardemumma, tillsätt och knåda snabbt till en deg. Rulla ut bollar stora som valnötter eller gör längder lika långa som plåten och 2 cm i diameter. Lägg bollar eller längder på bakplåtspapper och grädda i 200 gader i ca 12 minuter för bollarna och 18 minuter för längderna. Skär bollarna mitt i tu och lägg dem på plåten eller skär längderna som ett bröd och ställ dem på plåten. Torka i 175 grader tills de känns torra 15-20 minuter och jag brukar låta mina få lite extera färg det tycker jag är gott. Låt dem svalna på plåten förvara dem i en vacker burk.