

Potatisrutor

8-12 Stycken

4 dl Vetemjöl + ca: ½ dl till utbakningen

5 tsk Bakpulver

2 Medelstora kokta potatisar

2 dl Mjöl

2 msk Olja

1 msk Sirap

1½ tsk Salt

Ugn 250° Ca: 10 minuter

Blanda Mjöl och bakpulver väl i en skål

Passera ner potatis,

Häll sedan i mjöl, olja, sirap och salt i en bunke

Blanda i mjölet i bunken, Arbeta till en lös deg.

Mjöla bakbordet och häll upp degen. dela i 8-12 lika delar

Forma bitarna med mjöliga händer, runda eller fyrkantiga

lägg bitarna på smörpapper på en plåt

platta till dom lite så alla är lika höga

Grädda mitt i ugnen till dom har fått fin färg. ca 10 minuter

Låt dom kallna på galler utan bakduk