

John Blunds Sömnkakor

Ingredienser

- **100 g smör**
(för att smälta i trygghet)
 - **1 dl strösocker**
(ersättare för stjärndamm)
 - **2 msk ljus sirap**
(även känt som älvsnor)
 - **1 tsk vaniljsocker**
(doftar som drömmar)
 - **3 dl vetemjöl**
(eller drömmjöl, om ni har)
 - **0,5 tsk bakpulver**
(ger lätta tankar)
 - **20 Werther's mjuka
kolor ("Chewy toffee")**
(för extra sega ögonlock)
-

Tips:

- Vill du förstärka det magiska?
Strö över lite flingsalt och ätbart glitter
innan gräddning.



Instagram: @lovist
Tagga för re-post ♥

Sömnkakor



ca 20 kakor



15 minuter

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°C och täck två plåtar med bakplåtspapper.
2. Rör samman smör, socker och sirap i en bunke. (Viska gärna något om älvsnor och stjärndamm medan du rör)
3. Blanda mjöl, vaniljsocker och bakpulver i en skål. (Blås lätt för att aktivera de magiska egenskaperna)
4. Tillsätt mjölblandningen i smörblandningen – blanda till en mjuk deg.
5. Ta små degbitar och platta ut varje degbit till en platta. Lägg en halv kola i mitten, vik upp kanterna och forma till en boll. (Bädda in kolorna med kärlek)
6. Lägg upp bollarna på plåtarna med ordentligt med mellanrum. (Kakorna flyter ut vid gräddning)
7. Grädda mitt i ugnen i ca 10 minuter.

