



# Kolakakor glutenfria

ca 24 kakor

## INGREDIENSER

2,5 dl glutenfritt havremjöl  
1 dl strösocker  
1 tsk vaniljsocker  
1 tsk bakpulver  
1 msk ljus sirap  
100 g smör, kallt

## GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Ta fram en plåt och lägg på ett bakplåtspapper.
3. Blanda ihop alla ingredienser till en deg.
4. Dela upp degen två bitar och forma varje bit till en boll.
5. Rulla ut bollarna till två längder och lägg på plåten med bakplåtspapper.
6. Platta till längderna först med fingrarna och sedan med baksidan en gaffel.
7. Grädda kakorna mitt i ugnen i cirka 15 minuter.
8. Skär upp de varma längderna på snedden i cirka 2 centimeter breda bitar.
9. Låt kakorna svalna på plåten.