Jammy syltetøykjeks

Ingredienser:

200 g mykt smør

2,5 dl sukker

1 egg

5 dl hvetemel

0,5 ts bakepulver

Syltetøy som fyll



Fremgangsmåte:

1. Skru på ovnen på 180 grader.

2. Ha sukker og smør i en bakebolle og pisk med håndmikser til det blir mykt og kremaktig.

3. Ha i egg og rør godt rundt med en tresleiv/rørepinne.

4. Tilsett hvetemel og bakepulver og rør til det blir en myk og smidig deig. Ta litt mer hvetemel om deigen virker for løs.

5. Rull deigen til kuler så store som valnøtter. Legg kulene på en stekeplate dekket med bakepapir. Pass på at det er litt plass mellom kulene, for de eser ut og blir større under steking.

6. Trykk kulene litt flate og lag et lite hull i midten med tommelen. Ta et tynt lag med syltetøy oppi hullet.

7. Stekes i ca 10. minutter, midt i ovnen på 180 grader.