

Brysselkex

50 st

200 g margarin eller smör

4 msk socker

2 tsk vaniljsocker

4½ dl (270 g) vetemjöl

Garnering

Pärl- eller strösocker (röd eller grön karamellfärg)

Rör samman matfett och socker. Tillsätt mjölet och arbeta ihop degen. Forma den till rullar av drygt en femörings storlek. Rulla dem i socker (eventuellt färgat)

Lägg rullarna kallt. Skär dem i skivor och lägg kakorna på plåt.

Grädda i 175° ugnsvärme ca 10 minuter.