



- 600 g socker
- 3 dl sirap
- 3 dl vatten
- ½ kg margarin
  
- 1½ kg vetemjöl
- 1 msk bikarbonat
- 2 msk ingefära
- 1 msk kanel
- 1 tsk nejlikor

Ta undan lite av mjölet till utbaket.

Koka upp vatten, socker och sirap och slå det hett över margarinet.

Blanda vetemjöl, bikarbonat och kryddor. Rör ned mjölblandningen i den varma sockerblandningen.

Degen bör stå över natten.

Baka ut till tunna kakor och grädda dem i 200-225 gr i ca 5-6 min.