

* Rullrån

ca 25 st

100 g margarin eller smör

1 1/2 dl strösocker

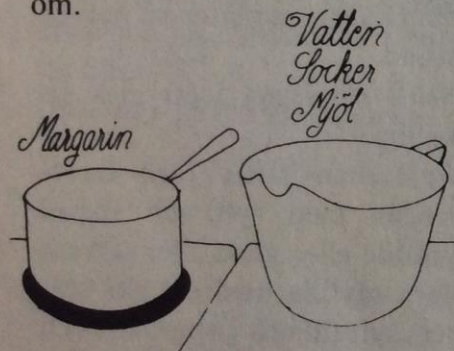
3 dl vetemjöl

1 1/2 dl vatten

Smält margarinet och låt det svalna.

Blanda socker, mjöl och vatten till en slät smet.

Tillsätt margarinet och rör om.



Värm rånjärnet på båda sidor och smörj det första gången. Klicka på ung 1 msk smet. Låt plattan stå på mellanvärme. Grädda rånerna vackert guld-gula på båda sidor och rulla ihop dem genast de är färdig-

gräddade. Låt dem kallna på bakgaller. Man kan också forma rånerna till små bågare med hjälp av ett glas eller en kopp. De kan fyllas alldeles före serveringen med litet sylt uttrörd med vispad grädde.

RULLRÅN UTAN GLUTEN

Innehåll :margarin socker vatten
potatismjöl vetestärkelse
skummjölkspulver vaniljsocker
förtjockningsmedel(E412)

Monica Engelin

Mobil:070-2691965

Bakdag 4/12 -19