

Ömmukanelsnúðar

8 dl hveiti

175 g smjör

1 dl sykur

2 egg

½ tsk hjartasalt

2 tsk lyftiduft

1 dl abmjólk/súrmjólk

1 ½ tsk vanilludropar

- 1. Kveikja á ofninum 200 gráður**
- 2. Setja öll þurrefni á borð, blanda saman**
- 3. Búa til holu í þurrefnin, setja egg og vökva þar ofaní, og byrja að blanda saman**
- 4. Hnoða saman**
- 5. Fletja út deigið með kökukefli, í góðan ferning**
- 6. Smyrja með bræddu smjöri og strá kanelsykri yfir**
- 7. Rúlla upp og skera í viðunandi þykkt og raða á bökunarplötu**
- 8. Baka í 10 – 15 mín.**

