

# Dinkel-knaperkakor

225 g smör

2 dl socker

2 msk ljus sirap

3 dl dinkelsikt (ljust mjöl)

1 dl dinkel-fullkornsmjöl

3 tsk kanel

2 tsk bikarbonat

1 dl grovhackade nötter eller mandlar

Rör det rumsvarma smöret poröst tillsammans med sockret. Tillsätt sirap, mjöl, kanel och bikarbonat. Dela degen i fem bitar och rulla ut till en plåts längd. Lägg två per plåt. Platta till och strö över nöterna/mandeln. Grädda i 180 grader drygt 10 minuter. Skär länderna till två centimeter breda bitar direkt efter gräddningen. (Fritt från Allt om Mat).