

# Kornbodens hallongrottor

16 st

5 dl stenmalet ljust mjöl av dinkel eller virvelmjöl

3 tsk vaniljsocker med äkta vanilj

1 dl råsocker

1 tsk bakpulver

200 g äkta smör

Blanda de torra ingredienserna och hacka sedan snabbt ner det rumsvarma smöret. Forma degen till två rullar och skär upp 8 bitar per rulle. Lägg bitarna i kakformar och tryck till en grop i mitten (tex med mortelstöten eller tummen). Klicka i en rejäl klick hallonsylt (hjortron är också jättegott men blir inte så snyggt). Grädda i 175 grader 20 min.