



KANGOSKAKKOJA

100 grammaa margariinia
2 desilitteriä sokkeria
2 desilitteriä maitoa
1 teelusikka elkansarvisuolaa
4 desilitteriä nisujauhoa

Sulata margariinin ja anna sen jähtyä.
Sekota muut aineet ja lopuksi lissää margariinin.
Anna taikinan seisoat kylmäkaapissa yön yli.
Rullaa taikinan noin puoli senttimeetteriä paksuksi ja paina taikinasta kakkoja juomaklasila.
Paista keskelä uunissa 250-275 graadissa noin 5 minuttia eli ko kakot oon saanheet vähäsen färiä.

KANGOSKAKER

100 g margarin
2 dl sukker
2 dl melk
1 ts hornsalt
4 dl hvetemel

Smelt margarin og la det kjølnе.
Bland resten av ingrediensene og rør til slutt inn margarinet.
La deigen stå kaldt over natten.
Kjevle ut deigen til ca 1/2 cm tykkelse og trykk ut kaker med et drikkeglass.
Stekes midt i ovnen på 250-275 grader i ca 5 minutt eller til kakene har fått litt farge.