

*Torpalyckor med chili och citron;
gammalt recept möter nya ingredienser*



*2,5 dl vetemjöl
1 dl grovt rågmjöl
1 tsk bakpulver
150 gr smör
1 dl farinsocker
1 krm vaniljpulver (eller 1 tsk
vaniljsocker)
1 citron
½ - 1 chili av valfri sort.
Spansk peppar för dig som är ovan
att använda chili. Till alla andra -
prova er fram!*

Grädda 12-15 minuter i 175 gr.

*Riv skalet på citronen och pressa
sen ut saften.
Finstrimla pepparfrukten.
Dela smöret i bitar
Kör de första sex ingredienserna i
en matberedare monterad med kniv.*

*Häll ner citronskal o saft + den
finhackade chilin, kör ett varv till
med matberedaren.*

*Ta upp och knåda ihop till en deg.
Dela degen i 4 bitar, rulla ut varje
bit till en längd. Dela varje längd i
8 bitar, rulla till små bollar, lägg på
plåt och in i ugnen.*