

<b>Gode Råd</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
500 gr. hvedemel 250 gr. kartoffelmel 250 gr. margarine 200 gr. sukker 4 æg 1 dl. fløde 20 gr. vanillesukker Reven citronskal efter behag	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. Det hele æltes til en glat, blød dej.</li> <li>4. Vej 250 gr. dej af, og del den i 10 stykker.</li> <li>5. Hvert stykke rulles til en kugle, og kuglen passer til det gammeldags Gode Råd Jern. Til et af de moderne elektriske, må man prøve sig frem til størrelsen</li> <li>6. Varm jernet op på begge sider på kogepladen på komfuret, smør med lidt olie eller margarine og læg en kugle på midten af jernet.</li> <li>7. Klem sammen til dejen titter frem rundt i kanten, tæl til 10, vend jernet og tæl til 10 – vend – tæl til 10 osv. Indtil det gode råd er bagt færdigt.</li> <li>8. Opbevares i kagedåse</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	

Birte Kjærs