

Hanna tädin kakut (40-50 kpl)

200 g voita tai margariinia
1½ dl kermaa
2 dl sokeria
2 tl ruokasoodaa (/leivinjauhetta)
4 dl tattarijauhoja
2 dl gluteenitonta jauhoseosta
1 dl perunajauhoa

Sulata rasva melkein sulaksi ja sekoita joukkoon kerma ja sokeri. Lisää taikinaan jauhot ja sooda muutamassa erässä, sekoita tasaiseksi ja anna taikinan kovettua jääkaapissa noin tunti. Ota taikinasta pieniä paloja ja pyöritä ne käsissäsi palloksi pellille leivinpaperin päälle. Paista 200 asteessa noin 10 minuuttia.