

<p>Bakverk Ada-kakor</p>	
<p>Recept</p> <p>Ingredienser 300 gr. smör, 300 gr. vetemjöl, 2 tsk vaniljsocker, 1,5 msk vatten</p> <p>Fyllning: 150 gr. florsocker, 100 gr. mald sötmandel, 50 gr. malda hasselnötter, 1 litet ägg, Röd el. grön karamelfärg (röd till jul och grön till påsk)</p>	
<p>Gör så här</p> <p>Hacka ihop degen och låt vila i folie ca 1 tim. Kavla ut till en fyrkant och bred över fyllningen och rulla ihop till en "rulltårta". Skär ca 2,5 cm tjocka bitar och lägg dem på bakplåtspapper. Pensla med äggvita. Grädda till ljusgul färg. Ugnstemperatur 200 grader.</p>	
<p>Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat</p> <p>Ingrid Ljungholm/Dahl Ingrid's mamma Karin Petersson/Ada Larsson i Alby</p>	
<p>Årtal 1940 -50 talet</p>	
<p>Bakgrundshistoria</p> <p>Min familj flyttade från Stenåsa till Alby 1956 och blev då grannar med fam. Larsson. Min mamma Karin Petersson fick detta recept av Ada Larsson. Mamma bakade Adakakor till jul, påsk, midsommar och till våra födelsedagskalas. Mamma var en jätteduktig "bakerska". Jag har alltid Adakakor i en burk i frysen. Lättgjorda och goda.</p>	
<p>Övrigt</p>	