

Bakverk	
Dresdenkakor	
Recept Ingredienser 250 g mjöl 195 g smör 5 msk grädde gärna mer Strösocker att doppa kakorna i Vatten att pensla kakorna med	
Gör så här Rör samman mjöl och smöret som med fördel kan vara rumsvarmt. Tillsätt grädden. Arbeta samman till en deg. Dela degen i tre delar och sedan var del i ca 10 bitar. Rulla ut var bit, forma till ring. Pensla med vatten och doppa i strösocker. Lägg på bakplåtspapper. Grädda i 175 grader i 5-7 minuter. Ta ut ur ugnen vid fin ljus färg. Ta av från plåten och låt svalna plant.	
Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat Upphovskvinna/man? Thyra Rockström	
Årtal	
Bakgrundshistoria	
Övrigt	