

Bakverk Flottyrkransar	
Recept Ingredienser 2 ägg, 100 gr. strösocker, 2 msk. smält smör, rivna skalet av ½ citron, ½ tsk. hjortronsalt, 175 gr. vetemjöl	
Gör så här Beredning: Ägg och socker vispas till skum. Det smälta och avsvalnade smöret sättes till jämte citronskalet och det med hjortronsaltet siktade mjölet. Degen trillas ut till smala stänger, vilka formas till kransar och kokas vackert gulbruna i het flottyr. De får rinna av på gråpapper och vändas i strösocker, om så önskas.	
Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat Elisabet Engqvist/ Elisabets mamma	
Årtal 1940-talet	
Bakgrundshistoria Dessa flottyrkransar är också tagna från Hemmets Kokbok i den upplagan som kom ut 1937. Även dessa kransar gjorde Elisabets mamma till jul och bjöd på vid tanternas julkalas.	
Övrigt	