

## **Engiferkökur**

**5 dl hveiti**

**4 dl púðusykur**

**1 tsk lyftiduft**

**1 tsk matarsóði**

**1 tsk engifer**

**½ tsk kanill**

**½ tsk negull**

**125 gr smjörlíki**

**1 egg**

- 1. Blandið þurrefnum saman í skál**
- 2. Myljið smjörlíki saman við.**
- 3. Blandið egginu saman við hrærið fyrst með sleif en hnoðið síðan saman deigið.**
- 4. Mótið litlar kúlur setjið á bökunarpappírs klædda ofnplötu þrýstið aðeins ofan á kökurnar.**
- 5. Bakað við 200°C í ca. 10 mínútur**

**Athugið að raða kökunum ekki of þétt því þær fletjast út við bakstur!**