

## Anna-Lisas skorpor

100 g smält smör

2 ägg

1½ dl socker

5 dl vetemjöl

1½ tsk bakpulver

1½ dl grovhackade hasselnötter eller mandlar

Blanda bakpulver och mjöl och rör ner det samt alla andra ingredienser i det smälta smöret.

Rulla ut degen i 3 längder på bakplåtspapper.

Grädda i 200° i mitten av ugnen ca 10 min.

Ta ut och dela i sneda bitar.

Rosta i ca 10-15 min i 175° tills de fått gyllenbrun yta.

Stäng av ugnen och låt stå tills skorpona svalnat. Då blir de hårda och goda!