

Sírópslengjur

400 g smjörlíki

400 g sykur

2 egg

2 msk. síróp

1 tsk. kanill

2 tsk. vanillusykur

2 tsk. natron

600 g hveiti

Smjörlíki og sykur er hrært vel saman, eggjum og sírópi blandað saman við. Þá er þurrefnum bætt út í og hnoðað og velt í lengjur. Þær eru svo settar á plötu og bakaðar við 200 °c. Þá eru lengjurnar skornar niður í bita. Það er líka hægt að búa til litlar kúlur úr deiginu og þá eru þetta fínustu smákökur.