

وصفة بسيطة  
كعكة القرية  
Mördegskakor – Grundrecept

32 قطعة

220° درجة مئوية

Gräddas mitt i ugnen ca 10 min  
تخبز في منتصف الفرن لمدة 10 دقائق

Ingredienser المكونات  
2 dl vetemjöl طحين القمح  
1/4 dl potatismjöl دقيق البطاطا  
1/2 dl socker سكر  
100 g fast matfett سمنة

إضافة الخبوات المختلفة  
SMAKSÄTTNING

Schackrutor مربعات الشطرنج  
1/4 sats mördeg + 1/2 msk ممدل العجينة  
kakao ملعقة طعام كاكاو  
1/4 sats mördeg + 1/2 tsk ملعقة شاي  
vaniljsocker من الفانيليا

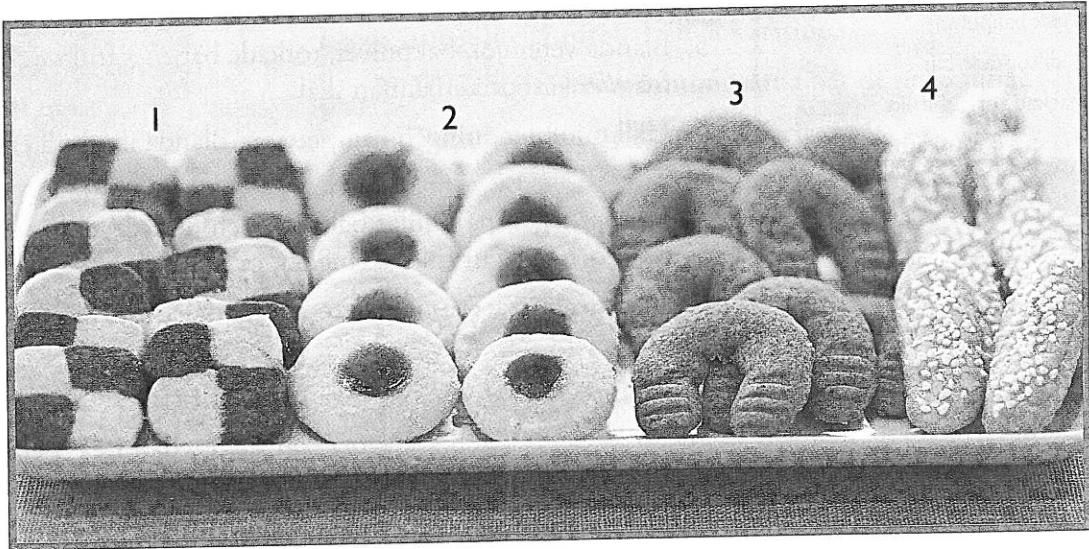
Syltkakor كعكة البري  
1/2 sats mördeg نصف ممدل العجينة  
1 msk fast sylt  
Hästskor نعل فرسي «هدوة الحصان»  
1/2 sats mördeg نصف ممدل العجينة  
1 tsk ljus sirap شراب مركز  
3 krm kanel قرفة  
2 krm kardemumma هيل

Gör så här طريقة التحضير  
1. Sätt ugnen på 200°. Lägg bakplåtspapper på en plåt eller smörj plåten.  
1- شغل الفرن على درجة حرارة 200 مئوية. ومدد في وضع ورق الخبز في صينية أو ادهن الصينية بالزبدة.

2. Blanda alla torra ingredienser. 2- اخلط جميع المكونات الجافة.  
3. Finfördela margarinet i mjölblandningen. 3- وزع السمنة بشكل جيد في خليط العجين.  
4. Arbeta samman till en smidig deg. 4- اعجن حتى تحصل على عجينة مرنة.  
5. Dela degen i två delar. 5- قسم العجينة إلى قسمين.  
6. Välj smaksättning och följ receptet till respektive kaka. 6- اختر أحد الخبوات واتبع الوصفة لها.  
7. Forma kakorna enligt bilden. 7- شكّل الكعكات مثل ما تراها بالصورة.  
8. Grädda nederst i ugnen i ca 10 min. 8- اخبز في أسفل الفرن لمدة 10 دقائق.

Citronpinnar عسي الليمون  
1/2 sats mördeg نصف ممدل العجينة  
rivet skal av en 1/2 citron قشرة نصف ليمونة مقطعة

Till pensling من أجل لدهن على الأسطح  
1/2 uppvispat ägg نصف بيضة مخفوقة  
1 msk pärlsocker ملعقة طعام من حبيبات السكر



1. Schackrutor مربعات الشطرنج  
2. Syltkakor كعكة البري  
3. Hästskor نعل الفرسي «هدوة الحصان»  
4. Citronpinnar عسي الليمون