Dumlekakor

28 st

1 dl strösocker
200 g margarin
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
1 stor påse Dumlekolor
1 ask Noblesseplattor

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader. Blanda margarin och socker, tillsätt mjöl och bakpulver och rör ihop till en smidig deg.
2. Forma 28 st kulor och lägg i folieformar på en plåt. Tryck ner en Dumlekola i varje form.
3. Grädda i 10-12 min. Placera en Noblesseplatta (rund eller hjärtformad) på varje kaka så fort plåten tagits ut ur ugnen. Förvara kakorna i kylen när de svalnat. Man kan också lägga dem i frysen.