**Sega citronkakor**

**med sötpotatis och honung**



**Ingredienser till 4 portioner:**

* 200 g sötpotatis från USA
* 50 g smör, rumsvarmt
* 1 dl strösocker
* 1 ägg
* 2 msk honung
* 1 tsk finrivet citronskal
* 4–5 dl vetemjöl
* 1 tsk bakpulver
* 1 krm salt

**Gör så här:**

1. Värm ugnen till 200 grader.
2. Skala och grovriv sötpotatisen.
3. Rör smör och socker poröst i en bunke. Tillsätt sötpotatis, ägg, honung och finrivet citronskal.
4. Blanda alla torra ingredienser i en annan bunke. Tillsätt sedan ner dessa i smeten.
5. Lägg bakplåtspapper på en plåt. Klicka ut små klickar av smeten på plåten. Platta till kakorna något.
6. Grädda mitt i ugnen 10 –15 min, tills kakorna är ljusbruna. Låt svalna på plåten och lägg sedan över på ett galler.