

Fedtebrød med linsemel

ca. 20 stk.



Ingredienser

75 g hvedemel
50 g linsemel
135 g smør
¼ tsk. hjortetakssalt
80 g sukker
80 g kokosmel

Glasur:

200 g flormelis
4 spsk. vand

Opskrift

- Hæld hvedemel og linsemel i en skål og smuldr smørret i.
- Tilsæt hjortetakssalt, sukker og kokosmel.
- Ælt dejen sammen og rul den ud i 3 stænger. Læg dem på bagepapir og tryk dem lidt flade.
- Bag stængerne ca. 11-15 min ved 200 grader på 2. øverste ovnribbe.
- Rør glasuren sammen og smør det på kagerne mens de stadig er lune. Skær kagerne i skrå snitter.

Tip

Byt smørret ud med en plantemargarine eller Naturli's smørbar for at få en plantebaseret småkage.

God fornøjelse
Ditte