

Finsk brød (30 stk.)

150 g mel
100 g marg.
50 g sukker
- - - - -
æggestrygelse
mandler - sukker
- - - - -
200° ca. 5-10 min.

Marg. smuldres i melet, sukkeret blandes i.
Dejen æltes let sammen.
Dejen deles i fire dele, der trilles i lange
ser, og skæres ud i ca. 3 cm. lange stykker,
stryges med æggestrygelse og drysses med mand
og groft sukker. Bages på en plade med bagepa

Kokosatænger (fedtebrød).

150 g mel
¼ tsk. hjortetaksalt
125 g marg.
65 g sukker
1 æggeblomme
1 dl kokosmel
- - - - -
2 dl flormelis
1-2 spsk. vand
1 tsk. romessens
- - - - -
185° 10 min.

Marg. smuldres i melet. Hjortetaksalt,
ker og kokosmelet blandes i, og det ælt
let sammen med æggeblommen. Dejen deles
i fire dele, der trilles i lange pølser
der lægges på en plade med bagepapir.
Pølserne trykkes let flade.
Når de er bagt, smøres der glasur på, o
stængerne skæres straks ud i små kager
mens de er varme.