

Fedtebrød

Opskrift til 12-15 stk.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10-12 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

Snitter

- 70 g hvedemel
- 70 g smør
- 35 g kokosmel
- 25 gr sukker, erstat evt. noget af det med vaniljesukker
- 1 nip salt
- 1 nip hjortetaksalt

Glasur

- 1 dl flormelis
- 1-2 spsk. vand
- 1/2 tsk. romessens eller citronsaft, begge dele kan bruges

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Kom mel i en skål og skær smør i mindre stykker, som kommes ned til melet. Smuldr det sammen med hænderne.
3. Tilsæt kokosmel, sukker, salt og hjortetaksalt og saml dejen
4. Pres / rul dejen til en pølse og tryk den let flad. Det er nemmest at gøre det med det samme på en bageplade beklædt med bagepapir.
5. Bag i 10-12 minutter, indtil den er gylden.
6. Køl af, og imens kan du røre din glasur sammen
7. Smør stangen med glasur, du kan undlade at få det helt ud til kanten. Skær på skrå nogle snitter i den størrelse du ønsker.