

Fedtebrød



Hansens opskrifter

Ingredienser:

200 g hvedemel
1/2 tsk. hjortetaksalt
200 g smør (tempereret)
100 g kokosmel
100 g rørsukker
Flormelis
Rom

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser, undtagen flormelis, vendes sammen til en ensartet masse. Lad dejen trække på køl i min. 30 min.
Forvarm ovn til 200* Herefter rulles dejen ud i stænger på ca. 5 cm i bredde og godt 1 cm i tykkelse, og bages til de er gyldne, i ca. 10 min.
100 g flormelis røres med 2 spsk. varmt vand til glasur.
Smages til med 1 spsk. rom.
Glaser kagerne mens de endnu er lune.

