

FARMORS SMAGSPRØVER

125 g mel
125 g smør
65 g kokosmel
65 g sukker
¼ tsk hjortetaksalt

Bland de tørre ingredienser med hjortetaksaltet.
Hak smøret i og saml det hele til en ensartet dej.

Del dejen i 3-4 boller, som rulles til pølser der lægges på plade og trykkes flade.

Bages ved 200° i ca 10 minutter.

Afkøles let og påsmøres glasur med rom midt på stængerne,
hvorefter de skæres i små skrå stykker.