

# OPSKRIFT PÅ LINSER

Giver ca 12 stk.

Ingredienser:

200 g Hvedemel

40 g mandelmel

40 g flormelis

1 tak bagepulver

Lidt vanilje pulver

150 g vegansks smør i stuetemperatur

3 spsk vand.

1 glas syltetøj (jeg brugte hindbær og blåbær)

Flormelis til glasur.

Ekstra mel til at drysse på bordet, når dejen skal rulles ud.

Fremgangsmåde:

Kom ingredienserne, undtagen vand, i en skål og ælt det god sammen. Tilsæt vandet til dejen er blød og glat. Det er ikke sikkert, at alt vandet skal bruges.

Sæt det på køl i ca 1 time.

Dejen rulles ud til den er ca 3-4 mm tyk.

Tryk cirkler ud med en form på 5-7 cm.

Bages i ca 10 min ved 175 grader varm luft.

Når de er bag, skal de køle af på en rist. Når de er kølet af på en rist, samles de to-og-to med syltetøj.

Når de er samlet kan de gives 5 min mere i ovnen, får at syltetøjet bliver mere "fast".

Når de er kølet af, kan de pyntes med glasur.

\* Det er ikke nødvendigt at udstikke dejen. Den kan også bages som en stor firkant, som efterfølgende deles på midten og lægges sammen med syntetøj, når den er kølet af. Derefter skæres ud.