

FEDTEBRØD

Ca. 50 stk.

250 g mel
½ tsk. hjortetakssalt
250 g koldt smør
125 g kokosmel
125 g sukker



Glasur:
200 g flormelis
Lidt kogende vand
Rom

Bland mel og hjortetakssalt. Skær det kolde smør i mindre stykker, og smuldr det i melet. Ælt kokosmel og sukker i, og saml hurtigt dejen. Tril dejen i 2 cm tykke stænger i bradepandens længde. Læg dem på bagepapir med lidt plads imellem - de bliver flade under bagningen.

Bag kagerne øverst i en 200° varm ovn, til de er lysebrune (ca. 10 min.).

Imens røres glasuren sammen - den må ikke blive for tynd.

Tag kagerne ud af ovnen, og lad dem køle lidt af (få minutter).

Smør et tykt lag glasur på stængerne, mens de endnu er varme, og skær dem i skrå stykker med en skarp kniv. Læg dem til afkøling på en rist.