



Ingredienser

250 g blødt smør
250 g flormelis
2 tsk. vanillesukker
1 æg
350 g mel
1 tsk. bagepulver
1/4 tsk. salt
200 g mørk chokolade

Beskrivelse

Hak chokoladen groft.

Rør det bløde smør, flormelis og vanillesukker sammen med en elpisker.

Tilsæt æg og pisk godt. Bland mel, bagepulver og salt og rør det i dejen.

Tilsæt chokolade og rør.

Tag dejen ud på bordet og rul den til 4 dejstænger. Læg dem i køleskabet en times tid.

Når dejstængerne er afkølet, skæres de i tynde skiver med en skarp kniv. Læg specierne på en bageplade, de flyder kun lidt ud under bagningen.

Bag dem ca. 10 minutter ved 175 grader varmluft, hvorefter de afkøles på en bagerist. Opbevar specierne i en kagedåse med tætsluttende låg.

Tip: Læg evt. nogle af rullerne i fryseren til senere brug.