



Vores familieopskrifter

Ingredienser

60 g margarine

75 g mel

1 dl vand

2 tsk. mandelessens

400-500 g flormelis

Evt. kakao

Beskrivelse

Smelt margarinen i en gryde. Rør hvedemelet i og lad det bage af.

Tilsæt vand og rør godt.

Sæt massen på køl til den er helt kold - gerne natten over.

Ælt flormelis og mandelessens ind i massen. Tag 1/3 af massen og ælt kakao i - tilsæt evt. nogle dråber vand.

Del den lyse masse i to. Rul alle tre stykker ud med en kagerulle. Læg stykkerne oven på hinanden med den brune i midten. Skær dem ud i konfektstykker.

Opbevares køligt i tætsluttende beholder.