

Anitas Fedtebrød	
Ingredienser	Fremgangsmåde
375 g mel 3/4 tsk. hjortetaksalt 375 g smør 200 g kokosmel 200 g sukker Glasur: 150 g flormelis 1½ spsk. vand.	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 200° 4. Mel og hjortetaksalt sigtes 5. Smør smuldrer heri. 6. Kokosmel og sukker blandes i. 7. Dejen æltes sammen og rulles i 3 lange flade stænger. 8. Lægges på en plade med bagepapir og sættes midt i ovnen 9. Bagetid: ca. 10 min. ved 200° 10. Stængerne glaseres, mens de er varme og skæres i ca. 1½ cm brede snitter. 11. Opbevares i kagedåse.
Redskaber	
	