

Rutebiler	
Ingredienser	Fremgangsmåde
4 æggehvider 1000 g flormelis 4 ss kakao 2 ts hjortetaksalt	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 150°C (varmluft 125°) 4. Alle ingredienserne røres og æltes godt sammen – bliver til en stiv masse. 5. (Hvis kødhakker haves isættes den flade kagedel, og massen køres igennem lidt ad gangen.) 6. Ellers rulles massen ud i tynde pølser, som trykkes flade (ca. 4 mm cm) og rilles med en gaffel. 7. Sættes på bageplade beklædt med bagepapir, som sættes midt i ovnen og bager ca. 15 min.
Redskaber	
Røreskål Måleskeer Bageplader + bagepapir	