

Fingerflutes 12 stk



Ingredienser:

- 50 g margarine
- 250 g mel
- 1 tsk salt
- 5 fed hvidløg
- ½ tsk tørret salvie
- 25 g gær
- 1 ½ dl lunken mælk
- Groft salt

How to:

1. margarine smuldres i mel, salt, presset hvidløg og salvie
2. gæren røres ud i mælken og røres i melet
3. del dejen i 12 stykker
4. rul hvert stykke til 17 cm lange flutes
5. Hæver i 30 minutter
6. pensles med æg og drysses med groft salt
7. bager i 10 minutter v 200 g