



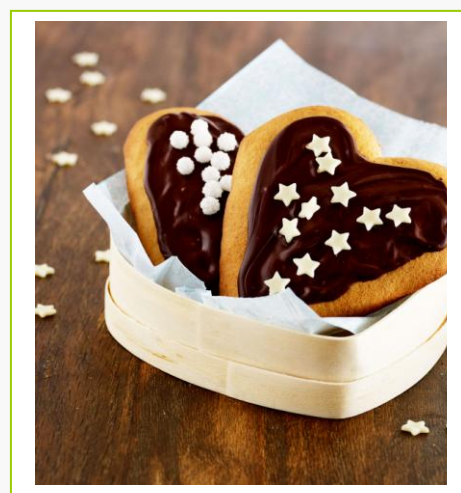
BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

HONNINGHJERTER

INGREDIENSER:

550 g Amo Hvedemel
200 g honning
150 g brun farin
150 g margarine (mælkefri)
1 æg
2 spsk. fintrevet appelsinskal
1 tsk. st. ingefær
2 tsk. st. kanel
½ stk. st. nellike
2 tsk. natron



SÅDAN GØR DU:

Smelt honning, farin og margarine sammen i en gryde.

De øvrige ingredienser, undtagen æg og mel, røres i. Massen afkøles til den er lunken.

Æg og mel røres i, og dejen æltes sammen. Dejen hviler mindst 1 døgn i køleskab.

Dejen rulles ud i ca. 1/2 cm tykkelse og udstikkes med hjerteforme eller skæres efter skabelon.

Bagetid: Ca. 5-8 min. på midterste rille i en 200°C forvarmet ovn (varmluft 180°C).

Pynt: Brun glasur eller chokolade. Drys evt. med sukkerpynt.