



HEDESELSKABET

Grøn innovation siden 1866

Cookies med rosmarin

INGREDIENSER

150 g smør
150 g lyst rørsukker
50 flormelis
1 æg
2 usprøjtede citroner (erstat evt. lidt af det med frisk citronmelisse)
2 stilke frisk rosmarin
250 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
1 knsp. salt

SÅDAN GØR DU

- 1: Tag smørret ud af køleskabet, og lad det blive blødt. Skær smørret i små tern og pisk det med sukker og flormelis, indtil det er lyst og cremet. Tilsæt ægget, og pisk til en ensartet masse.
- 2: Riv skallen af citronerne fint. Hak rosmarin fint. Bland mel, bagepulver og salt, og vend det i dejen sammen med citronskal og rosmarin. Rør dejen hurtigt sammen.
- 3: Tril dejen til pølser på et meldrysset bord. Læg dejrullerne et koldt sted i minimum to timer.
- 4: Skær dejen i tynde skiver og læg dem på bageplader beklædt med bagepapir. Bag dem øverst i en 190° varm ovn i ca. 10 minutter, indtil de er svagt lysebrune.
- 5: Småkagerne afkøles på en bagerist.

Butterdejssnegle med urtepesto

INGREDIENSER

1 rulle butterdej, færdigkøbt eller hjemmelavet efter din favoritopskrift
1 dl frisk mynte
1 dl frisk persille
1 dl frisk løvstikke
1 dl hakket persille
50 g grofthakket parmesan
50 g solsikkekerner
1,5-2 dl god olivenolie
salt

SÅDAN GØR DU:

- 1: Blend den rengjorte mynte, persille og løvstikke med grofthakket parmesan, solsikkekerne og olivenolie til en pesto, smag til med salt
- 2: Rul butterdejspladen ud på et stykke bagepapir
- 3: Smør urtepestoen på
- 4: Rul dejen stramt sammen om fyldet
- 5: Skær sneglene ud i ca. 1. cm. tykke skiver
- 6: Læg sneglene på bagepladen og pensl evt. med æg på alle sider
- 7: Bag butterdejssneglene i 15-20 minutter ved 175 grader varmluft. De er færdige, når de er gyldne og sprøde