

# Cremelinser

8 stk i mini alu forme

## Opskrift Linsedej

100 g flormelis

1 æggeblomme

200 g blødt smør

275 g hvedemel 10% (fra fryseren-18°)

Det hele blandes og røres sammen med kagespartel  
Indtil det næsten er samlet, samles med hænderne og  
Hviler på køl i min. 10 minutter

58 g **cremepulver**

200 g sødmælk eller vand

Røres sammen i ½ minut og i en sprøjtepose.

Linsedejen rulles ud på 4 mm.

Brug gerne **metalskinner + rullepind** så det bliver lige tykt.

Udstikker på 9,5 -10 cm (**Bageringen** er god) til medaljer.

Hver medalje i en **mini alu form** og tryk alt luft ud og dejen skal være på højde med formens kant.

Restdejen æltes let sammen, trykkes flad og sættes på køl igen.

Fyld cremen i de 8 **mini alu forme**

Rul restdejen ud igen og lav 8 låg

Put lågene på og tryk dem godt ned så alt luft undslipper og de sidder fast på bunden.

Pensel med æggestrygelse (sammenpisket æg)

Bag ved 200 grader over og -undervarme i ca 14 minutter

