

LAGE PINNEBRØD

Du trenger:

- 4 dl hvetemel
- ½ ts salt
- 2 ts sukker
- 2 ts bakepulver
- 5 ss olje
- ca. 1½ dl vann

Slik gjør du:

- Bland sammen det tørre.
- Tilsett olje og vann og rør sammen til en glatt, ikke for klissete deig.
- Ha litt olje rundt deigen og legg den i en brødpose eller isboks (olje for at deigen ikke skal klistre seg til posen).
- Spikk pinner og tvinn deigen rundt pinnene.
- Stek over bålet (eller peisen hjemme).

Lykke til!

