

Silkedeig

En raskere og finere versjon av trolledeigen.

Du trenger:

- 1/2 kopp maizenna mel
- 1 kopp salt
- 1 kopp kokende vann

(Pepperkakeformer)

Oppskrift på hjemmelaget silkedeig:

1. Bland sammen alt i en kasserolle, kok opp og rør godt (Det er ferdig når du fått en fast masse)
2. Legg massen på kjøkkenbenken med maizenna mel, elt godt slik at du jobbe maizennaen inn i massen (den ferdig når den har fått en fast og fin form)
3. Lag forskjellige figurer av deigen og legg på et bakepapirkledt stekebrett.
4. Stekes midt i ovnen ved 100 grader i ca. en time så de blir harde.



Tips: Legg resten av deigen som ikke brukes i en brødpose i kjøleskapet, så kan det brukes flere ganger