

KARL-JOHAN DRÖMMAR 100 GADER CA20 MIN

75 g smör

1 ¼ dl socker

½ dl rapsolja

2 msk finkrossad torkad karl-johan (man kan även ta torkad shitake eller goliatmusseron, bara att välja det man har hemma men då blir det inte karl-johan drömmar)

2 ¼ dl vetemjöl

½ tsk hjorthornssalt

lite salt

Rör smör och socker pösigt.

Tillsätt oljan under omrörning.

Tillsätt svampen.

Blanda mjöl, hjorthonssalt å salt med varandra, tillsätt i smeten, blanda.

Låt degen vila i kylskåp i ca 30 min.

Rulla till bollar och grädda.

100 grader i ca 20 min.

Lycka till