



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home



## Lette sesamsmåkager

Opskrift udviklet Julie Jahn Grubb fra Kagecaféen Whoopie **WHOOPIE**

40-60 stk afhængig af str.

### INGREDIENSER:

300 g hvedemel

40 g **Villa Verde sort sesammel**

100 g flormelis

250 g blødt smør

1-2 **Tørsleff vaniljestænger**

**Villa Verde Sorte Sesamfrø** til at rulle småkagedejen i

### TILBEREDNING:

Sorte sesamfrø blendes til gynet mel. Pas på ikke at blende for længe, så det bliver til en pasta.

Alle ingredienser røres sammen og rulles til stænger a 3-4 cm diameter. Rul forsigtigt rullerne i hele sorte sesamfrø. Rullerne lægges på film og rulles fast.

Læg på frost. Skær skiver af en frossen rulle ca. 0,5-1 cm tykke. Bag ved 190° indtil kanten er gylden.

