# Kokospleskner

**Ingredienser:**

200 g smør

150 g flormelis

50 g æg = 2 stk.

200 g fint kokosmel

100 g hakkede rosiner

200 g hvedemel

3 g hjortetakssalt

**Fremgangsmetode:**

De afvejede ingredienser køres sammen i en arbejdsgang. (ikke for længe)

Dejens deles i 4 stk. af 225 g og rulles ud i stænger af 50 cm længde.

Sættes på frost til den er blevet fast i konsistent.

Hver stang udskæres i 25 stk. ca. 2 cm i tykkelse.

Sættes på fedte plader og gives et tryk med hånden.

Må ikke sættes for tæt da de flyder ud under bagning.

Ovn temperatur: 200°

Bagetid: ca.8-10 min.

Udbytte: ca. 100 stk.