

# TRYLLEDEJ

## INGREDIENSER

- 1 kg hvedemel
- 5 dl fint salt
- 5 dl vand
- 5 spsk olie
- Evt. rød frugtfarve

## FREMGANGSMÅDE

Bland alle ingredienserne og ælt, til dejen bliver smidig. Tilsæt evt. ekstra vand.

Kom evt. en smule rød frugtfarve i dejen. Det gøres lettest ved at dele dejen i mindre klumper og blande lidt ad gangen.

Lad dejen hvile i en halv time ved stuetemperatur.

Form grise af trylledejen. Det kan gøres i frihånd, eller figurer kan stikkes ud med en småkageform. Husk hul, hvis grisen skal hænges op.

Bag figurerne 100 grader ved over- og undervarme i fire timer.