

Johnny´s

## Spröda flarn med sotvaxing från Wermlands Skogsförråd och citronkräm

**Ingredienser 30 st. dubbla flarn.**

- 100 g smör
- 1 dl torkad sotvaxing eller karl johan grovt krossad från Wermlands Skogsförråd
- 1 dl strösocker
- 2 msk ljus sirap
- 3 msk mjölk
- 1 dl havregryn
- 1 dl vetemjöl
- 1 krm bakpulver

**Fyllning**

- 200 g naturell färskost
- 1/2 dl florsocker
- 1 tsk vaniljsocker
- rivet skal från 1 citron

**Så här gör du:**

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Smält matfettet i en kastrull och tillsätt den torkade svampen. Låt stå på eftervärme i några minuter så svampens aromer sprider sig i smöret.
3. Tillsätt övriga ingredienser och rör till en jämn smet.
4. Klicka ut små klickar (ca 60 stycken) av smeten glest på plåtar med bakplåtspapper.
5. Grädda mitt i ugnen ca 6 minuter. Låt kakorna svalna på plåten.
6. **Fyllning:** Rör ihop osten med florsocker, vanilj och citronskal.
7. Bred fyllningen försiktigt på hälften av kakorna. Lägg ihop dem två och två.

**Tips:** Flarnen kan frysas utan fyllning. Lägg ihop dem med fyllningen när kakorna ska serveras.

