

Johnny´s Karl Johandrömmar

För dig som verkligen vill överaska dina gäster kan jag varmt rekommendera något som inte bara låter galet utan faktiskt ÄR fullständigt galet. Fräsiga Karl Johandrömmar är galet goda!
Bjud dina gäster på underbara hembakade kakor med torkad svamp och låt dem försöka gissa vad de äter. Variera gärna dina drömmar och baka dem på torkad sotvaxing.

Det här behöver du till 20 kakor:

- 75 g smör
- 1 ¼ dl socker
- ½ dl rapsolja
- 2 msk finkrossad torkad karl Johan eller sotvaxing från Wermlands Skogsförråd
- ½ tsk hjorthornsalt

Så här gör du:

Vispa smör och socker pösigt.

Tillsätt oljan under omrörning.

Tillsätt svampen.

Blanda mjöl och hjorthornssalt och rör ned med resten.

Låt degen vila i kylskåp i ca 30 min.

Sätt ugnen på 150 C.

Forma runda bollar och grädda i ugnen i ca 20 min

