

# Snacks til fredager og andre festligheter

Det er mai og mye hyggelig i vente for mange. 17.mai, konfirmasjoner eller bare en fin fredags kveld med en du synes er grei. Disse supergode brødpinnene kan du lage dagesvis på forhånd og funker like bra som tilbehør til suppe, som til snacks. Dessuten gjør du det på 1-2-3.



## **Brødpinner med parmesan og sesamfrø:**

(ca 20 stk)

*4 dl hvetemel*

*1 dl lettkokte havregryn*

*0,5 ts salt*

*2 dl revet parmesan*

*1,5 ts bakepulver*

*50 gram kaldt smør, i terninger*

*1,5 dl kaldt vann*

*2 ss olivenolje*

*sesamfrø og flaksalt*

Ha mel, havregryn, parmesan, salt og bakepulver i en foodprosessor. Tilsett smøret og kjør til alt er smuldret. (Dette kan også gjøres med fingrene). Ha i vann og elt til en samlet deig. Del i 20 emner og trill til lange pølser. Pensle med olivenolje og rull i sesamfrø og salt (som du har blandet). Ha over på bakepapirkledd stekebrett.

Stek midt i ovnen på 180 grader i ca 15 minutter eller til gyldne. Avkjøl på rist og oppbevar i tett boks.



(Oppskriften fant jeg hos Maison mat og vin)