

Mørdej	
Ingredienser	Fremgangsmåde
360 g mel 160 g flormelis 240 g koldt smør 1 æg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Mel og flormelis kommes i en røreskål. 4. Smørret smuldres i. 5. Dejen samles med ægget. 6. Dejen sættes i køleskab. 7. Tænd ovnen på 200 grader 8. Udstik bundene i ønsket form - til Othello-lagkage skal du bruge en bund på 24-25 cm i diameter og 3-4 mm tyk 9. Bages til de er gyldne i kanten 10. Husk bundene kan gemmes - og det kan den rå dej også på køl - så du kan sagtens både lave bunde til Othello og til medaljer med det samme, og du kan evt. også fore nogle linseformede med mørdej, så kan du komme mazerinmasse i, bage dem ved 190 grader til de giver efter for tryk ca. 15-20 min.
Redskaber	

Birte Kjær's