

Chilikex (80-100 st)

1 dl ljummet vatten
100 g rumsvarmt margarin
4 dl vetemjöl
 $\frac{1}{2}$ dl sesamfrö
2-3 tsk chili
2 msk smält margarin till pensling

Gourmetsalt att strö över

- Sätt ugnen på 225° C.
- Blanda samtliga ingredienser till en smidig deg. Kavla ut degen så tunt som möjligt.
- Skär eller stansa ut små kex i valfri modell. Pensla med smält margarin och strö över lite salt.
- Grädda kexen i ca 8 min till de är knapriga. Låt kexen svalna och servera som de är eller med en färskoströra 8smaksatt med tex gräslök, dragon och basilika.

