

## Müslibiscotti (ca 30 st)

75 g	rumsvarmt margarin
2 dl	farinsocker
2	ägg
4 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
1 tsk	vaniljsocker
1 krm	salt
5 dl	Start naturell müsli

- Sätt ugnen på 175° C.
- Rör margarin och socker poröst. Tillsätt äggen, ett i taget.
- Blanda de torra ingredienserna, förutom müslin. Rör ner dem i smeten. Tillsätt sedan müslin och men blanda inte för länge så müslin blir för finfördelad.
- Forma degen till 4 längder på 2 plåtar med bakpapper. Tänk på att de flyter ut.
- Grädda längderna i ca 20 min. Ta ut längderna och skär dem i ca 2 cm breda bitar. Lägg bitarna på sidan på plåten och grädda i ytterligare ca 10 min. Låt svalna på ett galler.

