

## Linser

250 g mel  
175 g smør  
50 g flormelis  
2 æggeblommer  
Creme:  
2 dl fløde eller mælk  
1/2 stang vanille  
1 æg  
2 spsk sukker  
1 spsk maizenamel



Smuldr fedtstoffet i melet. Tilsæt flormelis og saml dejen med æggeblommerne. Læg dejen koldt mindst 1 time. lav i mens cremen. Bring fløde eller mælk og den flækkede vanillestang i kog. Pisk sukker og maizenamel sammen. Hæld lidt af den kogende fløde/mælk i ægge blandingen og hæld det derpå tilbage i gryden. Giv cremen et kort opkog. Tag den fra varmen og lad den blive kold. Rul ca. 2/3 af dejen ud og beklæd linseforme med den. Kom creme i. Rul resten af dejen ud og udstik med en rund form. Læg disse over som låg og tryk kanterne sammen. Bag linserne ca. 15 minutter ved 200 grader. Der bliver ca 14 linser af dejen