



# FeelgoodBakery

naturligt glutenfri

## Digestives med sorghum – 20 stk på 7 cm i diameter

### Du skal bruge:

25 g havremel (eller fint kværnede flager)  
15 g fint kværnede solsikkefrø  
30 g sorghum (både hvid og rosa kan bruges)  
155 g Allround mix  
50 g brun farin  
¼ tsk salt  
½ spk bagepulver  
½ spk natron  
75 g koldt smør  
4 spk kold mælk

### Sådan gør du:

**Forvarm** ovnen til 200 grader.

**Bland** alle ingredienserne, tilsæt til sidst mælken.

**Saml** dejen og lad den hvile 15 minutter i skålen på køkkenbordet.

**Stik** kiksene ud med et glas/udstikker og løft over på bagepladen med spatel.

**Prik** med en gaffel og bag i ovnen i 8-10 minutter eller indtil de er gyldne i kanterne.

Afkøler helt på rist og kan opbevares i en tætsluttende dåse i op til 7-10 dage.

Besøg vores website, [www.feelgoodbakery.dk](http://www.feelgoodbakery.dk), og følg os på Facebook og Instagram (thefeelgoodbakery) og få gode tips og ideer til at bageuden hvede og gluten.

Alle opskrifter tilhører ophavsretligt Feelgood Bakery IVS med mindre andet er nævnt. Opskrifterne må ikke kopieres, sælges, distribueres eller på anden måde gengives uden tilladelse fra Feelgood Bakery IVS.