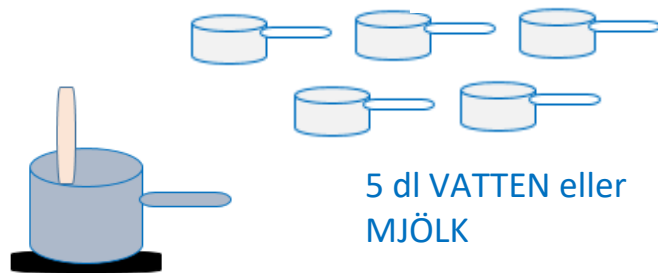
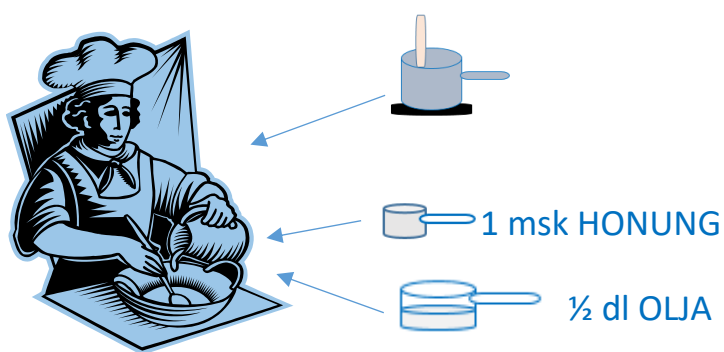


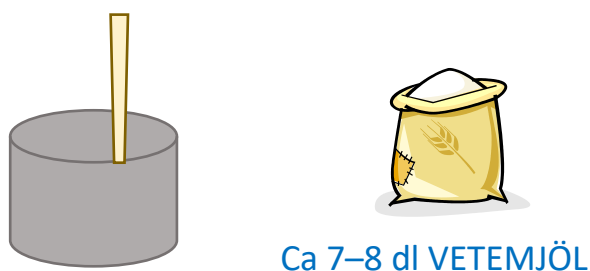
1. Blanda i en beredningskål.



1. Värm degvätskan till 37 grader.



4. Rör ner degvätska, olja och honung i skålen.

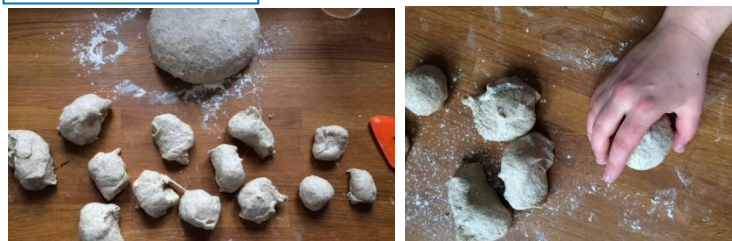


3. Tillsätt mjölet litet i taget tills det blir en smidig deg. Knåda degen.



4. Låt jäsa till dubbel storlek under bakduk.

Exempel: orm



5. Ta upp degen på mjölat bakbord. Dela degen i ca 13 bitar, varav några är mindre och några större. Forma degbitarna till runda semlor.



6. Placera ut semlorna så att det bildas en orm och spetsa till sista degbiten. Låt jäsa under bakduk ca 30 minuter. Tryck in två russin som ögon och grädda i 210°C ca 15-20 minuter.

Ormtunga: hyvla en morotsstrimla med potatisskalare och skär till den i spetsen med en liten kniv. Skär en liten öppning i ormens huvud och stick in ormtunga.

