

## Trölladeig

300 gr fínt borðsalt

300 gr hveiti

1 msk. matarolífa

matarlitur

Hrærið saman salti, hveiti og matarolíu í skál.

Hrærið vatninu saman við í smá skömmtum þar til deigið er orðið að stórri kúlu.

Hnoðið deigið upp með höndunum þar til það er orðið mjúkt og teygjanlegt.

Nú er hægt að móta ýmislegt úr deiginu. Einnig er hægt að fletja út og móta t.d. með piparkökumótum, gera gat á degið til þess að hægt sé að hengja það sem gert er upp.

Hægt er að geyma degið í plastpoka í um viku og helst það þá mjúkt eins og hver annar leir.

Einnig er hægt að baka það sem búið er til við 180°C í 1 1/2 klst. Stundum þarf lengri tíma, það fer eftir stærð og þykkt hlutarins.