

## Páskaegg úr trölladeigi:

### Trölladeig:

300 gr salt

300 gr hveiti

1 msk. matarolía

kalt vatn

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. Bakið við 180°C í 1 1/2 klst. Stundum þarf lengri tíma, það fer eftir stærð og þykkt hlutarins.

Fletjið út trölladeigið og mótið síðan nokkur egg. Hægt að nota mótin hér að neðan ef vill. Gerið svo gat í eggjið áður en það er bakað í ofninum. Þegar eggin eru orðin bökuð og búið að kæla þau er upplagt að skreyta þau með málningu, tússlitum og jafnvel líma á þau skraut. Band er sett í gegnum götin og gerður hnútur. Eggin eru svo hengd í glugga, á greinar eða hvar sem hentar.

