

# Jordgubbsrutor

5 portioner 20 minuter

## Ingredienser

250g kyld smördeg  
2dl naturell yoghurt  
150 vit choklad  
150g jordgubbar  
1 ägg

## Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.

Skär ut 5 rektanglar i smördegen och bred på naturell yoghurt på alla rutor. Låt cirka en centimeter längs kanterna bli utan.

Riv 2/3 av den vita chokladen och fördela på rutorna.

Skiva jordgubbarna och lägg på rutorna. Hacka resterande vit choklad och strö över jordgubbarna.

Pensla kanterna med ägg.

Baka i ugn i cirka 12-15 minuter.

