

Boller



Ingredienser:

- 50 g gær
- 2 ½ dl mælk
- 1 ½ spsk sukker
- Knivspids salt
- 1 æg
- 500 g mel
- 100 g margarine

How to:

1. mælken lunes og gæren røres ud heri
2. hæld det i en skål og tilsæt salt og sukker
3. margarinen smeltes og puttes i
4. æg og mel puttes i og dejen æltes
5. hæver i 20 minutter med et vådt klæde over
6. dejen formes til 15 boller
7. efterhæver 10 minutter
8. pensles med sammenpisket æg