

## Flødeboller 25 stk



### Ingredienser:

#### Bunde:

- 3 dl mel
- 100 g margarine
- 3/4 dl sukker

#### Fyld:

- 6 æggehvider
- 4 dl sukker

### How to:

1. **Overtræk:** Cirka 300 g overtrækschokolade
2. **Bunde**
3. Mel og margarine smuldreres og blandes med sukker, æltes og rulles ud. Cirka 25 bunde stikkes ud med et glas.
4. Bundene bages i 10 min. ved cirka 200 grader.
5. **Fyld:**
6. Æggehviderne piskes meget stive og sukkeret tilsættes langsomt.
7. Fyldet sættes på de kolde bunde med en bollesprøjte.
8. Varmes derefter 5 min. ved 150 grader.
9. (Derved bliver fyldet lidt fastere, så det kan overtrækkes.)
1. **Overtræks-chokoladen smeltes og duppes på med en bagepensel**