

Kongeboller 30 stk



Ingredienser:

- 400 g mel
- 100 g sukker
- 1 tsk kardemomme
- 4 tsk bagepulver
- 200 g smør
- 1½ dl mælk
- 2 spsk perlesukker

How to:

1. Bland alt det tørre i en skål, hak smørret i
2. Mælk tilsættes og dejen æltes på bordet, så lidt som muligt
3. Formes til små runde boller, der dyppes i perlesukker
4. Bages ved 210 grader i 15 min