Glutenfrie kanelboller

Du trenger ;

* 3 dl yoghurt / kesam eller rømme
* 3 dl lunket vann
* 2 ss fiberhusk
* 1 ss glutenprotein
* 100 gr smeltet smør
* ca 500 gr lys glf melblanding. Ha eventuelt i mer mel eller væske om det trengs.
* 1 pose tørrgjær
* 1 1/2 dl sukker
* 1/2 ts salt
* 1 ts kardemomme (kan sløyfes)

Egg til pensling og melis til glasur.

**Tips:** Du kan gjerne tilsette rosiner i deigen. Kna da inn ca 1 dl rosiner.

Bland sammen lunket vann, fiberhusk, kesam/rømme og smeltet smør. Fiberhusken kommer til å lage blandingen litt klumpete, men det er sånn det skal være. Ingen grunn til panikk:)

Ha mel og gjær i en bakebolle og vend inn de våte ingrediensene.  Kna  godt og sett deigen til heving et lunt sted i 30-40 minutter.

Kjevle ut deigen rektangulert, ca 1/2 cm tykk. Smør på smøret og strø over sukker og kanel. Rull sammen deigen og skjær i ca. 2 cm brede biter. Ha bollene i en smurt ildfast form eller på ett stekebrett med bakepapir og la de heve i ca 30 minutter til.

Stekes på 180 C  i forvarmet ovn 25 minutter. Mens bollene stekes rører du sammen glasuren.  Ta bollene ut av ovnen og avkjøl.