

# FASTELAVENSBOLLER 20 stk (2 elever pr.deig)

- 4 dl lettmeik
- 100 g smør
- 1 pk gjær
- 1 egg
- 1 dl sukker
- 1 ts kardemomme
- 10 dl hvetemel (kanskje litt mer)



## Slik gjør du:

1. Smelt 100 g smør i ei gryte, plata på 5.
2. Når smøret har smeltet heller du melka oppi gryta.
3. Blandinga av melk og smør skal ikke være mer enn 37 C.
4. Hell den våte blandinga over i en stor bakebolle.
5. Rør ut gjæra med en gaffel, det skal ikke være klumper.
6. Pisk egget i en kopp og hell det oppi blandinga.
7. Ha i sukker og kardemomme.
8. Mål opp mel og ha i **litt og litt** mens du rører. Rør til deigen slipper bollen. Pass på at du ikke får for mye mel. (Rosiner om du vil)
9. **Forhev** deigen i ca 20 min.
10. Trill ut bollene. Ikke bruk mye mel, da blir bollene harde.
11. **Etterhev** bollene i ca 15. min.
12. Pensle bollene med egg før du setter de inn i ovnen.

**Stekes midt i ovnen på 230 C i 10-12 min.**

*Fastelavnsbollene serveres med kremfløte og syltetøy.*

*(Vi skal også ha kakao til bollene, oppskrift på tavla)*

