

Havregrynsboller

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g margarine
3½ dl vand
50 g gær
1 dl yoghurt
1½ tsk. salt
4 tsk. sukker
1 sammenpisket æg
2 dl havregryn
700 g mel
Mælk til pensling

Pynt: Havregryn

Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med vandet. Gæren udrøres heri. Yoghurt, salt, sukker, æg, havregryn og mel tilsættes og dejen æltes godt igennem. Stilles til hævnning et lunt sted ca. 20 min. Dejen slås ned og deles i 20 stykker, der formes til boller. Stilles på plade og trykkes flade. Efterhæver et lunt sted ca. 45 min. Pensles med mælk og drysses med havregryn. Bagetid: ca. 20 min. ved 200 grader.