

# Tranebærboller

12 stk.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Ingredienser

25 g gær

4½ dl koldt vand

2 spsk. olie

1 tsk. salt

1 dl græskarkerner

1 dl tranebær

350 g durummel

200 g hvedemel

## Beskrivelse

Rør gæren ud i det kolde vand. Tilsæt olie, salt, græskarkerner og tranebær. Kom durummel og hvedemel i og rør dejen jævn. Den skal være våd og klistret. Kom film over skålen og stil den i køleskabet til næste dag.

Dejen skal ikke slås ned. Brug en spiseske, som jævnligt dyppes i vand, til at sætte bollerne på pladen. Pensl bollerne med en lille smule olie. Bollerne bages i 18-20 minutter ved 220 grader.