

Boller med glasur

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

150 g margarine

3 dl mælk

1 tsk groft salt

1 spsk sukker

50 g gær

400 g hvedemel

1 æg til pensling

Beskrivelse

Smelt margarinen og kom det i en skål. Tilsæt mælk, groft salt og sukker. Rør gæren ud heri. Kom melet i skålen og rør det sammen til dejen er blank. Dejen skal hæve i 20 min, herefter formes dejen til 20 boller. Bollerne kommes på en bradepande og efterhæver i 20 min. Pensles med æg ved let hånd. Bages midt i ovnen ved 225 grader i ca. 15-20 min.

Pyntes med glasur.