

Havreboller med kanel

30-32 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

200 g havregryn

6 dl vand

1 tsk. salt

50 g gær

1 dl vand

1 dl rapsolie

1 dl sukker

3 spsk. kanel

650 g mel

Mælk til pensling

Beskrivelse

Kog havregryn, 6 dl vand og salt til en tyk grød. Rør i grøden, så den ikke brænder på. Lad grøden køle af. Gæren opløses i 1 dl vand og røres i den afkølede grød. Tilsæt olie, sukker og kanel. Melet tilsættes lidt ad gangen. Ælt dejen godt og stil den til hævnning i 30 minutter. Form 30-32 boller og stil dem på bageplade med bagepapir. Lad bollerne hæve 30 minutter, pensl med mælk og bag dem ved 180 grader varmluft eller 200 grader almindelig ovn i ca. 12-15 minutter til bollerne er gyldenbrune.