



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

FØDSELSDAGSBOLLER

INGREDIENSER:

20 stk.

500 g fint hvedemel

50 g gær

2 ½ dl lunken vand

1 dl olie (fx rapsolie)

50 g sukker

1 tsk. salt

1 æg til pensling

Evt. perlesukker



SÅDAN GØR DU:

Gæren opløses i det lunkne vand. Tilsæt olie, sukker og salt.

Herefter tilsættes melet lidt efter lidt og der æltes godt. Det er vigtigt ikke at bruge for meget mel.

Hæver på lunt sted i ca. 45 min. Gør en bageplade klar med bagepapir.

Del dejen i to dele og rul ud til lang pølse. Hver pølse skæres ud i 10 skiver, som æltes og rulles godt sammen i hænderne til en flot rund bolle.

Bollerne efterhæver på samme lune sted ca. 45 min. mere. Pensles med æg og drysses evt. med perlesukker.

Bages i en forvarmet ovn ved 225 grader i ca. 8-10 min. En bolle er gennembagt, når man hører en let hul lyd, når man banker i bunden af bollen med en fingerkno.

Velegnet til frysning.