

Teboller

50 g gær
500 g mel ca.
100 g mælkefri plantemargarine eller rapsolie
2½ dl vand
2½ spsk. sukker
1 æg
½ tsk. vanillesukker
½ tsk. salt

Udrør gæren med halvdelen af vandet. Margarinen smeltes, resten af vandet røres i margarinen og blandingen hældes over gæren. Tilsæt æg, salt, sukker og melet.

Lad dejen hæve 15 minutter og ælt bollerne og lad dem hæve på pladen 15 minutter.

De sættes i kold ovn på 225°, midterste rille og bages i 25 minutter.

90 g margarine = 1 dl