

Boller (med flydende sødemiddel)

500 g. Mel.
100 g. Margarine (1 dl. flydende margarine)
¼ tsk. Flydende sødemiddel.
50 g. Gær.
2 Æg
1 dl. Mælk
½ tsk. Kardemomme
1 tsk. Salt

- ✚ Gæren opløses i den lusede mælk.
- ✚ De øvrige ingredienser hældes i og dejen æltes godt.
- ✚ Stil dejen til hævnning i 30 minutter.
- ✚ Dejen deles i 2 kugler, der lige skal hæve et par minutter.
- ✚ Dejen deles i 24 stykker, som formes til boller.
- ✚ Lad bollerne hæve i 30 minutter.
- ✚ Pensles med æg og bages på midterste rille ved 220 °C (varmluft 200 °C) i 10 – 12 minutter.