

# Boller (v.2)

---

1 kg	hvedemel
100 g	margarine (1 dl flydende margarine)
100 g	sukker
50 g	gær
1	æg
5 dl	vand/mælk
½ tsk	salt

- Gæren opløses i den lunkne vand/mælk.
- Bland resten af ingredienserne i og lad røremaskinen/håndmixeren røre det i ca. 1½ - 2 min.
- Stil dejen til hævnings i 30 min.
- Ælt dejen godt igennem og form den til ca. 36 små boller.
- Lad dem hæve i ca. 1 time (de bliver store).
- Pensel dem med æg og bag dem ved 225°C i 12 – 15 min.
- De skal være gylden brune så er de færdige.
- Skal det være rigtigt godt skal du komme lidt kardemomme (1 tsk) i dejen når du røre den sammen