

Frokostboller

30 stk.

100 g. Havregryn
1 L. Vand
100 g. Margarine (1 dl. flydende margarine)
100 g. Gær
2 dl. Vand
1½ spsk. Salt
1 spsk. Citronsaft
1½ kg. Hvedemel

- Hæld 1 liter kogende vand over havregrynene og tilsæt margarine. Køl ned, til massen er håndvarm (brug evt. kold vandbad)
- Udrør gæren i 2 dl. lunket vand, rør den i havregrynsblandningen sammen med salt, citronsaft og mel.
- Bag bollerne ved 200 °C (varmluft 175 °C) i 20 – 25 minutter.