

Havregrynsboller

Ca. 20 stk.

Dejlige "hvide" boller, hvis man bliver træt af grovboller.

Havregrynene gør dem sundere end almindelige boller.

½ L. Kold mælk.
4 dl. Havregryn.
100 g. Margarine.
40 g. Gær.
½ dl. Lunket vand.
2 spsk. Sirup.
2 tsk. Salt.
450 g. Hvedemel.

- Hæld mælk over havregryn og lad det trække nogle timer.
- Margارين smeltet og afsvales lidt (køle af).
- Hæld margarinen over grynene.
- Gæren røres ud i det lunkne vand, hældes i sammen med sirup, salt og det meste af melet.
- Æltes godt.
- Lad dejen hæve i ca. 20 minutter.
- Æltes igen med lidt mere mel.
- Dejen skal være "silkeblød".
- Formes og efterhæver på plade i ca. 30 minutter.
- Bages ved 225 °C (varmluft 200 °C) i 15 minutter.