

Boller (med sukker).

500 g	hvedemel
100 g	margarine (1 dl flydende margarine)
50 g	sukker
50 g	gær
2	æg
1 dl	mælk
½ tsk	kardemomme
1 tsk	salt

- Gæren opløses i den lunede 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 grader (varmluft 200 grader) i 10 – 12 minutter.