

Frokostboller.

30 stk.

100 g	havregryn
1 L	vand
100 g	margarine (1 dl flydende margarine)
100 g	gær
2 dl	lunket 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. koldt vandbad)
- Udrør gæren i 2 dl. lunket vand, rør den i havregrynsblandingen sammen med salt, citronsaft og mel.
- Bag bollerne ved 200 grader (varmluft 175 grader) i 20 – 25 minutter.