



## Beskrivelse

Smelt smørret og rør kokosmælken i. Smuldr gæren i og rør rundt til den er opløst. Tilsæt æg, sukker, kardemomme, salt og groft mel. Tilsæt hvedemelet lidt ad gangen og ælt dejen grundigt til den er glat og smidig. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i 1 time. Form dejen til 12 runde boller og sæt dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad bollerne hæve i yderligere 30 minutter tildækket. Pensl bollerne med vand og drys med rørsukker. Bag dem ved 200 grader i ca. 15 minutter.

## Ingredienser

100 g smør  
2 dl kokosmælk  
25 g gær  
2 æg  
2 ½ spsk. sukker  
1 tsk. kardemomme  
1 tsk. salt  
1 dl grahamsmel  
ca. 6 dl hvedemel

Pensling: Vand

Pynt: Rørsukker