

# Ris a la mande-boller

16 stk.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



Stop madspild

## Ingredienser

50 g gær

1/2 dl vand

600 g ris a la mande

1 æg

1 tsk. salt

600 g hvedemel

Evt. mere vand

Æg til pensling

## Beskrivelse

Rør gæren ud i 1/2 dl vand. Tilsæt ris a la mande, æg og salt. Rør melet i. Tilsæt evt. mere vand undervejs. Ælt dejen godt.

Stil dejen til hævnings tildækket et lunt sted ca. 2 timer.

Form bollerne og læg dem på en bageplade med bagepapir. Lad bollerne hæve tildækket ca. 1 time.

Pensl bollerne med sammenpisket æg og bag dem ca. 20 minutter ved 200 grader.