

Havreboller med tranebær

8 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

200 g havremel
100 g havregryn
3 spsk. loppefrøskaller
3/4 tsk. kardemomme
1 tsk. salt
1 tsk. bagepulver
45 g tranebær
5 dl vand

Beskrivelse

Bland havremel, havregryn, loppefrøskaller, kardemomme, salt, bagepulver og tranebær sammen.

Tilsæt vand. Rør dejen sammen til den er fast. Lad den stå 10 minutter.

Fugt hænderne og form bollerne og sæt dem på en bageplade med bagepapir. Sørg for at tranebærrene er inde i bollerne, da de ellers kan blive brændt.

Bag bollerne i ovnen ved 200 grader i ca. 40 minutter.