

Kardemommeboller

12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Ingredienser

2½ dl mælk

50 g gær

1 æg

1 dl rapsolie

1 spsk. sukker

1 tsk. stødt kardemomme

1 tsk. salt

250 g grahamsmel

250 g hvedemel

1 æg til pensling

Beskrivelse

Lun mælken og opløs gæren heri. Kom æg, rapsolie, sukker, kardemomme og salt i mælkeblandingen og rør det godt sammen.

Tilsæt grahamsmel og hvedemel og ælt dejen godt.

Del dejen i to lige store dele og lad dem hvile et par minutter.

Del dejen i 12 stykker og form dem til boller.

Bollerne hæver på en bageplade til dobbelt størrelse, mens ovnen forvarmer.

Pensl bollerne med æg.

Bages i 10 min. ved 200 grader varmluft.