

Boller med appelsin

12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Dag 1:

Smelt margarinen, tilsæt mælken og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser og rør dejen jævn. Kom film over skålen og stil den til hævnning i køleskabet til næste dag.

Dag 2:

Dejen skal ikke slås ned. Brug en ske, som jævnligt dyppes i vand, til at sætte bollerne på pladen. Bollerne bages i ca. 20 minutter ved 200 grader.

Ingredienser

25 g margarine

2 3/4 dl mælk

10 g gær

1 tsk. salt

1 æg

160 g appelsinmarmelade

450 g mel