Bispinnens lettvintboller

Ingredienser



400 g hvetemel
2 ss sukker
250 g smør
75 g gjær
2 dl vann
2 egg

Glasur:
4 dl melis
ca 2 ss vann
romessens

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker i en bakebolle. Smuldre i smøret. Løs opp gjæren i lunkent vann. Ha i bakebollen sammen med lett sammenpiskede egg. Rør deigen sammen med skje (deigen skal være løs og klissete).

Sett deigen direkte på bakepapirkledde stekeplater med to spiseskjeer. Etterhev bollene i ca 60 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 250°C i 5-8 min. Avkjøl bollene litt på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt. Glaser de kalde bollene med melisglasur som eventuelt er smaksatt med litt romessens.

Tips

"Bispinnens lettvintboller" smaker aller best når de er nystekte, men egner seg også godt til frysing. De blir finest hvis du fryser dem uten melisglasur og glaserer dem rett før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bispinnens-lettvintboller