Simler



Ingredienser

6 dl melk
40 g gjær
50 g sukker
75 g smør
850 g hvetemel

Pensling:
1 egg + litt melk (se tips)

Fremgangsmåte

Varm melken til den er lunken. Rør ut gjæren i halvparten av melken. Tilsett sukker, resten av melken og smeltet smør. Ha i hvetemel og kna deigen sammen. Hev deigen til dobbel størrelse.

Form deigen til 16-20 boller som legges på bakepapirdekkede stekeplater. La dem etterheve i 15-20 min. Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt melk (se tips).

Stek "Simlene" ved 225°C i 10-15 min til de er gyldne.

Når de skal spises, deles "Simlene" i to og smøres med smør.

Tips

Vil du ha helt eggfrie boller, kan du pensle dem med melk eller kaffe i stedet for egg.

"Simler" er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/simler