



Skillingsboller

Til ca. 50 stk. boller

2 kg hvetemel

4 ts kardemomme

4 ts bakepulver

12 ss farin

2 pk tørrgjær

400 g smeltet margarin/smør, kan erstattes med olje om du vil ha melkefrie boller

6 dl vann

6 dl melk, kan erstattes med vann

1 ts salt

Bland alt det tørre, spe med lunkent vann/melk, smør eller olje.

Elt deigen til den slipper bollen, dekk til deigen og hev i 30 minutter.

Ta deigen ut av bollen og del i fire deler, kjevle ut til rektangel og ta på smeltet smør eller olje, strø på sukker og kanel, rull sammen til ei pølse og skjær av ca. 4 cm tykke skiver som settes på brett og trykkes litt flate.

Hev i ca. 15 min og steik ved 180° C i 10-15 minutter. Eller til lysebrune skillingsboller.

Avkjøles på rist.

