

Gulerods- solsikkeboller – nemme røres med grydeske

50 gr gær

2½ dl mælk

1 æg

½ dl olie

500 gr mel

18 gr sukker

5 gr salt

75 gr revet gulerod

25 gr solsikkekerner

Mælken lunes – gæren røres ud heri. Tilsæt olie, æg og sukker – rør sammen. Tilsæt halvdelen af melet og derefter salt, gulerod og solsikkekerner.

Dejen skal være klistret.

Hæve 30 min.

Sættes på bagepapir m. ske – hæve 15 min – pensles m. mælk.

180 gr ca. 15 – 17 min.