

## Lene's HL træf havregrødsboller 24-36 stk alt efter hvor store du vil have dem..



600gr kogende vand – hældes over  
200gr havregryn  
100gr solsikkekerner  
Står i ½ time i skål på bordet

ca 1100-1200gr mel ( dejen er klistret !!! )  
2-3 spsk olie  
2 spsk sukker  
2 tsk salt

1 pk gær opløses i  
600ml koldt vand  
hældes i røreskålen m. halvdelen af grøden, og halvdelen af melet – rør 5 min  
resten kommes i sammen med olie og sukker og røres i 10 min ( på røremaskine )

Så salt i – røres i 2 min

Hæve 40 min

Fordel bollerne på 2 bageplader ( jeg laver 36 stk når det er til træf, hvis du laver 24 bliver de meget store )

Hæve 40 min

Pensles m. æggeblommer ( jeg brugte 4 ) og ½ dl mælk

210gr i 17 min ( varmluft )

NOTE: bollerne kan holde sig 3-4 dage ( derefter med fordel ristes lidt )  
og de er lige så lækre, når de kommer op af fryseren 😊