

FAMILIENS



Glutenfri

MEL-MIX

Glutenfri fastelavnsboller

Klassisk og altid godt



Ingredienser:

- 50 g gær
- 100 g smør el. margarine
- 3 dl mælk
- ½ tsk. salt
- 1 dl sukker
- 1 æg
- ½ tsk. hjortetakssalt
- 11-12 dl Familiens blå eller 10-11 dl Familiens gul mel-mix
- Smeltet margarine eller sammenpisket æg til pensling

Fyld

- 150 g mandelmasse
- 2-3 spsk. mælk
- 2 dl piskefløde og flormelis til pynt

Tilberedning:

Smuldr gæren i en skål. Smelt smørret i en gryde. Hæld mælken i og opvarm til 37 ° C. Hæld væsken over gæren. Rør indtil gæren er opløst. Tilsæt salt, sukker og æg. Bland hjortetakssalt og det meste af melet i. Ælt dejen glat og smidig. Lad den hæve i 30 minutter under et klæde. Tag dejen ud på bordpladen og ælt den. Tilføj evt. mere mel. Form til boller og læg på bagepapir.

Dæk bollerne med film. Lad hæve til dobbelt størrelse i ca. 30 minutter.

Pensl med smeltet margarine eller sammenpisket æg og bag bollerne.

Lad bollerne køle af under et klæde på en rist. Skær låget af bollerne. Tag forsigtigt indmaden ud. Bland en del af det med mandelmasse og mælk til en glat dej. Det går hurtigt og nemt i en foodprocessor. Fyld fastelavnsbollerne.

Læg eller sprøjt flødeskum på de fyldte boller. Læg låget på. Sigt flormelis over.

Fastelavnsbollerne bør spises samme dag. De kan fryses med eller uden mandelmassen i.

Bagning: 250° C i 10-12 min.