

# Fastelavnsboller (Gustav)

---

**Ovn:** 180 grader      **Bagetid:** 25-30 min      **Kalorier:** ca 116 g pr stk  
**Fedt:** 3,1 g    **Kulhydrat:** 19 g    **Kostfibre:** 4,8 g    **Protein:** 4,6 g

---

## Ingredienser

- 1 1/2 dl skummetmælk
- 50 g gær
- 30 g sukrin
- 1/2 tsk salt
- 30 g vegetabilsk olie
- 1 1/2 æg
- 400 g hvid hvedemel
- 1 pk EASIS Kagecreme
- 3 dl vand
- 1/2 pk EASIS Florsød (75 g)
- Citronsaft
- Evt. frugtfarve
- Evt friske bær



## Fremgangsmåde

- Lun mælken til den er fingervarm.
- Rør gær, salt og olie i. Pisk æggene i.
- Bland Perfect Fit og mel og tilsæt det til blandingen.
- Ælt til du har en jævn og elastisk dej.
- Lad dejen hæve tildækket på et lunt sted i ca. 40 min.
- Ælt dejen igen og form dem til 10 små boller, der rulles fladt ud.
- Lave kagecremen efter anvisning på pakken.
- Fordel en klat kagecreme på hvert stykke dej og fold dejen ind over cremen.
- Læg dem på en bageplade med bagepapir med samlingen nedad.
- Efterhæv bollerne i en halv time. Bages derefter i en 180 grader varm ovn i ca. 12 min. til bollerne føles faste og gennembagte.
- Lav glasur af Perfect Florsød med lidt citronsaft og lidt frugtfarve.