

<b>Fastelavnsboller</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
<p><b>Vandbakkelse:</b>            1½ dl vand            65 g margarine            1 dl + 1 ss Hvedemel            2 æg</p> <p><b>Fyld:</b>            syltetøj            1 pose kagecreme            ½ l mælk</p> <p><b>Glasur:</b>            2 dl flormelis            1½ ss vand</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. <b>Tænd ovnen på 200° (varmluft 175°)</b></li> <li>4. Hæld vand og margarine i en gryde</li> <li>5. Kog det til margarinen er smeltet</li> <li>6. Kom melet i, rør kraftigt til dejen er helt glat</li> <li>7. Lad dejen køle lidt af – bliv evt. ved med at røre i den</li> <li>8. Kom det ene æg i og rør kraftigt</li> <li>9. Kom det andet æg i og rør igen</li> <li>10. Brug to skeer til at sætte dejen på bagepladen</li> <li>11. Sæt straks pladen i ovne</li> <li>12. Bollerne skal bage i ca. 20 min – de skal være gyldenbrune</li> <li>13. <b>Ovnlågen må ikke åbnes før bollerne er færdige</b></li> <li>14. Pisk cremen – se på pakken hvordan</li> <li>15. Rør flormelis og vand til glasur – læg et stk. fugtigt køkkenrulle over til det skal bruges</li> <li>16. Når bollerne er færdige, afkøles de</li> <li>17. Klip så toppen halvt af</li> <li>18. Fyld bollerne med lidt syltetøj og kagecreme (hjemme kan du også bruge flødeskum, uhm...)</li> <li>19. Pynt dem med glasur på låget</li> <li>20. Sæt dem på et fad</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	
dl mål Måleske Litermål Gryde Grydeske Bageplade + papir Spiseskeer Teskeer Røreskål piskeris Lille skål til glasur Saks eller brødkniv Fad	