

Lynboller

Gær 1 pk
Mælk 3 dl
Olie ½ dl

1. Rør gæren ud i mælken.
2. Tilsæt olien

Æg 1 stk

3. Rør ægget i.

Salt 1 tsk
Sukker 1 tsk
Mel ½ kg

4. Bland salt, sukker og det meste af melet, og rør det i.
5. Ælt dejen med resten af melet, til den er lind.

6. Form straks 12 boller.
7. Lad bollerne hæve ca. 20 min.
8. Bag bollerne midt i ovnen ved 200 grader i 12 min.

