

Lækre Frokostboller

Du skal bruge:

150 g fuldkornshvedemel
400 g hvedemel
150 g havregryn
75 g valnødder
50 g cornflakes
125 g rosiner
250 g kærnemælk
50 g gær
20 g honning
5 g salt
2 bananer
250 g A38

Sådan gør du:

1. Hæld kærnemælk i en skål og opløs gæren heri. Tilsæt honning og salt.
2. Mos bananerne, rør dem sammen med A38, og kom dem i dejen sammen med havregryn, cornflakes, rosiner og grofthakkede valnødder.
3. Ælt hvedemelet i lidt ad gangen indtil dejen er sammenhængende, men stadig en smule klistret. Stil dejen til hævnig et lunt sted ca. 1. Time.
4. Dyp en stor spiseske i vand og brug den til at tage klatter til boller. Lad bollerne hæve, tildækket og lunt, ca. 30. min.
5. Bollerne pensles med vand eller mælk, og de bages i ovnen i ca. 15. min. Ved 220°C.