



## BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

# FASTELAVNSBOLLER MED CREME

## INGREDIENSER:

16 stk.

500 g Amo Hvedemel  
50 g margarine (mælkefri)  
2½ dl risdrik, havredrik eller lign.  
25 g gær  
1 æg  
3 spsk. sukker  
¼ tsk. salt

Pyntes med flormelis eller glasur



## SÅDAN GØR DU:

Start med at lave cremen, så den kan stilles i køleskabet. Find opskrift andet sted.

Smelt margarinen og hæld risdrikken i. Blandingen skal være lunken. Gæren smuldres heri.

De øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes godt igennem.

Dejen stilles til hævnning et lunt sted i ca. 40 min.

Del dejen i 16 dele og rul hver del ud til en flad bolle. Læg en teskefuld creme i midten og saml enderne. Klemmes godt sammen, så cremen bliver inden i bollen.

Lægges på bageplade med bagepapir med samlingen nedad.

Bagetid: Ca. 10-12 min. i en 200°C forvarmet ovn (varmluft 180°C).