

Namn: \_\_\_\_\_ Eg er : \_\_\_\_\_ - ar

## Skillingsbollar

4 ss margarin/ olje      37°C  
6 dl vatn  
25 g gjær  
½ ts kardemomme      Bland det tørre godt.  
1 dl sukker              Rør inn det våte.  
1 l kveitemjøl            Deigen er klar når han slipp bakebollen

Kna godt

**Hev 30 min Då vaskar og ryddar me <3 ! + cappelendamm**

Kjevl ut til eit rektangel ikkje tynnare enn 1 cm.  
Smør på litt margarin/ smør, dryss på kanel og sukker.  
Rull deigen saman til ei pølse. Del deigen i 3 cm tjukke emne og legg dei med snittflata ned på bakepapir.

**Etter hev 20- 30 min. Vask+ rydd+ cappelendamm.no**

Pensle med egg og dryss på litt perlesukker / vanleg sukker.

Steik: 225° C

Tid: 5- 8 min.

Avkjøl på rist.

**Heng dette arket inn i arbeidsmappa di!**