***Boller***

Ingredienser:

* 5 dl melk
* 150 g smør
* 125 g melis
* 1 pk tørrgjær
* 0,5 ts kardemomme
* 750 g hvetemel

Fremgangsmåte:

1. Kok opp melk, smør og melis i en gryte. Pass godt på.
2. Fyll vasken ¼ med kaldt vann. Sett gryta med melkeblandingen opp til avkjøling. Den er ferdig avkjølt når den er fingervarm (37°C).
3. Finn en stor bolle. Bland sammen hvetemel, tørrgjær og kardemomme.
4. Bland i den avkjølte melkeblandingen. Elt sammen til en smidig og god deig.
5. Finn frem stekebrett og bakepapir.
6. Legg deigen på bordet. Del den inn i ca 20 deler.
7. Trill boller. Bollene legges på stekebrettet.
8. Bollene skal nå heve.
9. Sett stekeovnen på 250 grader.
10. Vask opp, tørk av kjøkkenbenker og bord.
11. Stek bollene i 10 minutter. Avkjøl.