

LUSSEKATTER



100 g margarin

Smelt margarin i ei panne.

3 dl vatn

Hell vatn i og sett panna vekk frå den varme planta. Sjekk temperatur (37° C).

25 g gjær

Bland gjæren i lag med det tørre.

½ dl sukker

Bland alt det tørre godt i ein passe stor bolle.

½ ss gurkemeie

½ kg kveitemjøl

½ ss bakepulver

Bland godt! Lag ei grop i midten og rør inn væska. Når deigen slepp bollen er den klar til elting.

Elt deigen godt på bakefjøla. Bruk musklane dine! Hev på 50 grader i ovnen i cirka 30 min.



Bak ut til lussekatter og legg dei på steikebrett. Arbeid minst mogleg med deigen, slik at den framleis held på lufta. Hev bollane cirka 30 min over varmt vatn i vasken.

Pensle bollane med egg og steik på 200°C i 5- 10 min. Etter steiking må bakverket avkjølast på rist!

HUGS: Me hjelper kvarandre! Ingen er ferdig før alle er ferdig 😊