**Kanelboller**

Hvetemel 5 dl

0, 5 dl sukker

½ ts kardemomme

1 ss margarin

½ pk gjær

1, 75 dl melk

**Fyll:**

2 ss smør

2 ss sukker

2 ts kanel

Blandes god sammen.

**Slik gjør du:**

1. Bland det tørre.
2. Smelt smør, ha i melk og rør ut gjæren i den tempererte væsken.
3. Ha det våte i det tørre.
4. Elt deigen godt.
5. Heve
6. Kjevle ut et rektangel.
7. Smør på fyllet.
8. Rull sammen og del rullen i 8 like store biter.
9. Etterheve
10. Stekes på 240 grader i 6-7 min.