

## 12-øres



### INGREDIENSER:

50 gram smør/ margarin

2,5 dl melk

25 gram gjær

1 dl sukker

7-8 dl hvetemel

---

Vaniljekrem

---

melisglasur

kokosmasse

### FREMGANGSMÅTE:

- 1 Smelt smøret. Ta kjelen av platen og ha i melka. Pass på at den har passelig temperatur.
- 2 Smuldre gjæret i en bakebolle. Ha i sukkeret. Rør sammen til gjæren "smelter".
- 3 Ha i melkeblanding (NB! 37 grader!)
- 4 Rør inn mel, litt av gangen. Deigen skal være litt løs, men ikke klissete
- 5 Sett deigen til heving (50 grader varmluft i stekeovnen) i ca 30 minutter
- 6 Ha deigen på melet bakebord. Del deigen i fire like emner. Disse rulles til en pølse og deles igjen i 4 like emner. Rulles til fine boller, og settes på bakepapkledde plater.
- 7 Lag en grop i midten av bollene. Ha i en skje vaniljekrem.
- 8 Etterhev bollene.
- 9 Stek bollene ved 225 grader i 8-10 minutter. Avkjøles på rist.
- 10 Ha på melis og kokosmasse.

