

Gulerodsboller - Lottes (ca. 24 stk.)

Ingredienser

100 g gær
½ l lunt vand
2 tsk. salt
50 g sukker
130 g smeltet smør
3 æg
200 g groftrevne gulerødder
100 g solsikkekerner
evt. 100 g rosiner
1 kg hvedemel

Fremgangsmåde

Bland gær og vand.
Resten tilsættes. Husk at røre mellem hver ting du putter i.
Håndmixer med dejkroge er velegnede hertil.

Sættes på bageplade med to skeer, pensles med æg.

Bollerne bages i forvarmet ovn ved 220° (varmluft) i ca. 12-15 minutter, midt i ovnen.