



Fastelavnsboller, glutenfri

Fastelavn er årets store bollesøndag. Lag glutenfrie fastelavnsboller med syltetøy og krem og et melisdryss på toppen. Nyt!

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Ha bolleblanding, 1 pk gjær, 2,5 dl lunkent vann, 100 g smeltet smør og 1 egg i en kjøkkenmaskin og elt deigen i 5 min. Del deigen i 12 biter som du former til boller og setter på en bakeplate. Deigen kan bli litt klissete, bruk eventuelt olje på bordet og i hendene når du former bollene
- ② La bollene heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til de har fått dobbel størrelse (tørrgjær kan ta litt lengre tid enn fersk gjær)
- ③ Mens bollene hever kan du piske kremfløte
- ④ Stek bollene ved 220 °C på midterste rille i ca. 12 min (avhengig av ovn) eller til de er gyldne. Avkjøl bollene på rist



Dersom du ikke har melkeallergi, anbefaler vi å pensle bollene med melk eller laktosefri melk rett etter de kommer ut av ovnen, da blir de gyldne og myke

- ⑤ La bollene avkjøles litt før du deler bollene i to og fyller dem med ønsket fyll. Tradisjonsrikt fyll i fastelavnsbollen er syltetøy på bunnen, legg på en fyldig kremklatt og et melisdruss på toppen



Du kan også blande syltetøyet inn i kremen for en fin rosafarget krem, som på bildet under



Ingredienser

1 pk	Møllerens Boller, glutenfri
1 pk	gjær
2,5 dl	lunkent vann
100 g	smeltet smør
1	egg

Fyll

kremfløte

syltetøy etter eget ønske

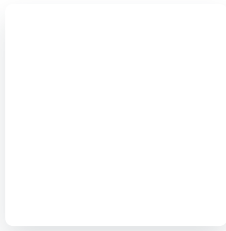
melis

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Boller,
glutenfri

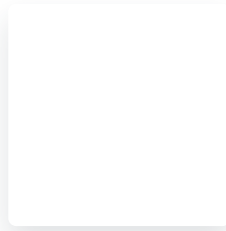
Lignende oppskrifter



Boller, glutenfri

🕒 OVER 60

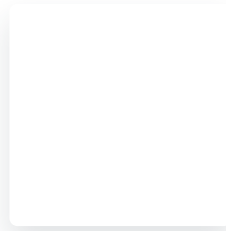
👩 ENKEL



Solbolleka ke, glutenfri

🕒 OVER 60

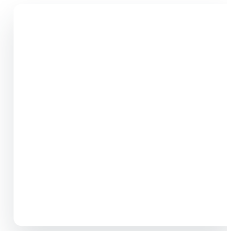
👩 MIDDELS



Fastelavns bolle med bringebær krem

🕒 OVER 60

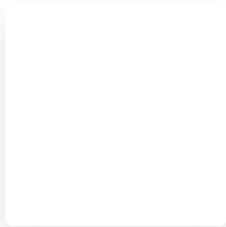
👩 ENKEL



Fastelavns kattebolle

🕒 OVER 60

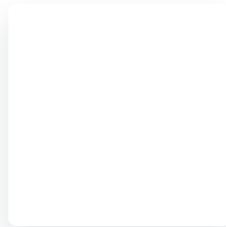
👩 MIDDELS



Fastelavns bolle a la Bounty

🕒 OVER 60

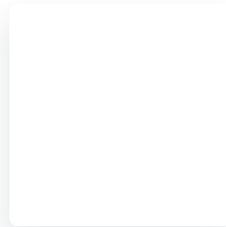
👩 ENKEL



Fastelavns bolle med Oreokjeks

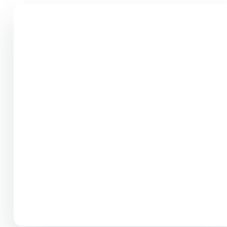
🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Fastelavns boller

🕒 OVER 60



Skillingsb oller, glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL