



Lussekatter, glutenfri

Lucia-feiringen blir ikke den samme uten lussekatter! Denne oppskriften gir 12 smakfulle og enkle glutenfrie lussekatter. Kan nytes hele juletiden.

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Ha bolleblandingen, lunkent vann, gjær, smeltet smør, egg og safran eller gurkemeie i en kjøkkenmaskin og elt deigen i 5 min
- ② Ferdig eltet deig deles i 12 biter som rulles til ca. 10 cm lange pølser. Form disse til lussekatter og pynt med rosiner
- ③ La lussekattene heve lunt og tildekket i 45 - 60 min, eller til dobbel størrelse
- ④ Pensle lussekattene med egg
- ⑤ Stek de midt i ovnen ved 220 °C i ca. 15 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

1 pose	Møllerens Boller, glutenfri
1 pk	gjær
3 dl	lunkent vann
50 g	smeltet smør
1	egg

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Boller,
glutenfri

Lignende oppskrifter



**Boller,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



**Julebrød,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👤 ENKEL