



Skillingsboller, glutenfri

Finnes det noe bedre enn nybakte skillingsboller... Prøv vår glutenfrie oppskrift

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunkent vann, og ha den sammen med resten av ingrediensene i en kjøkkenmaskin. Elt deigen i 5 min
- ② La deigen hvile 10 min før du kjevler den forsiktig ut til størrelsen på en langpanne
- ③ Pensle deigen med rikelig smeltet smør, og dryss kanel og sukker over
- ④ Rull deigen til en pølse, og skjær opp ca. 12 skillingsboller som settes på en plate med bakepapir
- ⑤ La skillingsbollene heve lunt og tildekket 45-60 min
- ⑥ Dryss med sukker på toppen av skillingsbollene, og stek dem ved 220°C i 12-15 min til de er gylne (avhengig av ovn)

Ingredienser

450 g	Møllerens Fin Melblanding, glutenfri
3 dl	godt lunkent vann
100 g	sukker
50 g	smeltet smør
50 g	fersk gjær eller 1 pk tørrgjær
1	egg
1 ts	salt

Fyll

smeltet smør
sukker
kanel

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Boller,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Solbollenke,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Vafler,
glutenfri

🕒 UNDER 20

👤 ENKEL



Blåbærmuffins,
glutenfri