



Solbollekake, glutenfri

Hva med å lage kake av bolledeigen? En kake som også kan nytes om du ikke kan spise gluten

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Ha bolleblending, lunkent vann, gjær, smeltet smør og egg i en kjøkkenmaskin og elt deigen i 5 min
- ② Kjevle ferdig deig ut til ca. størrelse 30x30 cm
- ③ Fordel halvparten av vaniljekremen og all kokos jevnt over deigen
- ④ Rull sammen deigen til en rull og kutt deigen i 8-9 like store biter
- ⑤ Legg bitene ved siden av hverandre i en smurt kakeform (22-24 cm) og sprøyt resten av vaniljekremen over hver enkelt bit for å lage soløyer
- ⑥ La kaken heve lunt og tildekket i 45-60 min eller til dobbel størrelse
- ⑦ Stek kaken midt i ovnen ved 200 °C i 20-25 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

Boller

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

Kakefyll

1 pk	vaniljekrem (ferdig)
------	----------------------



TIPS

Om du vil lage din egen vaniljekrem finner du oppskrift [HER](#)

50 g	kokos
------	-------

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Boller,
glutenfri

Lignende oppskrifter



**Blåbærmuffins,
glutenfri**



**Boller,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



**Gulrotkake,
glutenfri**

🕒 40 - 60

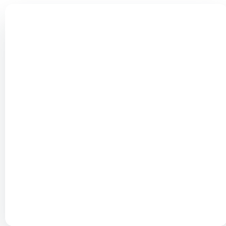
👩 ENKEL



**Lapper,
glutenfri**

🕒 UNDER 20

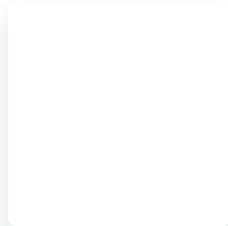
👩 ENKEL



**Mandel
muffins
petit,
glutenfri**

🕒 OVER 60

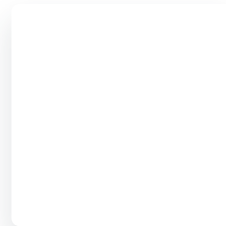
👩 ENKEL



**Muffins,
glutenfri**

🕒 20 - 40

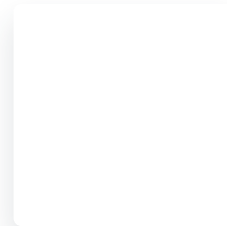
👩 ENKEL



**Smuldrepai
med
epler og
bær,
glutenfri**

🕒 40 - 60

👩 ENKEL



**Vafler,
glutenfri**

🕒 UNDER 20

👩 ENKEL