

Gulerodsboller

Når vejret er gråt og vinden er kold, er der intet bedre end en kop kakao eller te sammen med en omgang nybagte boller.

Denne gang er det gulerodsboller efter fars opskrift, som han selv har opfundet og gerne vil være med til at dele med jer alle sammen.

For hvorfor ikke dele det gode med alle andre ☐

Ingredienser:

50 g. gær

4 dl. mælk, lillefinger lunt

4-5 gulerødder, skrallet og revet

100 g. margarine, stuetemperatur

2 tsk. sukker

2 tsk. salt

1 æg

ca. 900 g. mel (afhænger af type)

Fremgangsmåde:

Smuldr gær i en skål, lun mælken til den er "lillefinger" varm (altså så du kan holde din lillefinger i den, uden du føler det brænder).

Kom sukker i og ca. 1/3 del af melet.

Rør dette sammen ved medium hastighed på røremaskinen.

Tilsæt nu saltet, ca. 1/2 af det resterende mel og ælt det

godt sammen.

Nu tilsættes de revne gulerødder og derefter margarinen, som er skåret i klodser og har fået stuetemperatur samt ægget.



Ælt godt sammen, til der ikke er flere synlige klumper margarine. Tilsæt lidt mel løbende.

Når du har kommet alle ingredienserne i, skal du bare lade røremaskinen, ælte dejen godt igennem, ca. 5 min. på medium hastighed.



Derefter lader du dejen hæve i ca. 30 min. i skålen.

Derefter hældes dejen ud på køkkenbordet og du kan nu med en dejskraber, dele dejen op i mindre stykker, som du blot sætter

på en bageplade med bagepapir.



Lad dem atter hæve i 30 min. på bagepladen, og pensel dem med et sammenpisket æg, inden du bager dem i ca. 15-20 min. ved 175 grader varmluft.



Det er lidt forskelligt fra ovn til ovn, hvor længe de skal have, men du tjekker at de er bagt nok, ved at tage dem ud af ovnen, vende dem om og banke let på undersiden af dem. Hvis de lyder hule, så er de bagt nok, hvis ikke skal de lige have et par ekstra minutter.

Go' fornøjelse med opskriften og ha' en pragtfuld dag ☐