



Gulerodsboller for lækkermunde

Ikke kun børnene er vilde med disse gulerodsboller. De er bløde og "saftige" i konsistensen og kan sagtens nydes uden smør. Smager bare godt!



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

20 stk.

60 g smeltet smør

4 dl mælk

1 dl ylette

50 g gær

2 tsk salt

3 tsk sukker

2 **revet gulerod**

1.5 dl hvedeklid

1 håndfuld solsikkekerner

800 g hvedemel

Opskrift og styling: Udviklet af Sif Orellana

Tilberedning

- 1 Bland det smeltede smør og mælken i en røreskål og tilsæt yletten. Rør gæren ud heri.
- 2 Tilsæt de øvrige ingredienser, men lad melet komme i gradvist, så dejen ikke bliver for tør.
- 3 Ælt dejen godt og stil den til hævnning i skålen ved stuetemperatur under et fugtigt viskestykke i ca. 1-2 timer.
- 4 Del dejen i 20 boller. Lad dem efterhæve på en bageplade beklædt med bagepapir i ca. 20 minutter.
- 5 Pensl med æg og bag bollerne midt i ovnen ved 200 grader i ca. 12-15 minutter.

