

Gerbollur með kotasælu

15 gr. smjör

25gr. ger

2,5dl. mjólk

50 gr. kotasæla

1/2 tsk. salt

1 msk. sesamfræ/hörfræ

325 gr. hveiti

Egg til að pensla

Sesamfræ/hörfræ ofan á.



Aðferð:

Bræða smjörið og setja í skál með mjólk, geri og salti. Bæta hluta af hveitinu saman við. Setja kotasæluna og kornin út í ef þið viljið hafa fræ inní bollunum, annars má geyma þau þangað til í endann. Breiðið klút yfir og látið hefast í 10-15 mín. Hnoðið deigið og bætið hveiti í það þar til hættir að festast á borðinu. Mótið bollur, setjið þær á bökunarplötu og látið þær lyfta sér aftur í 10 mín, pensla þær með eggi (búið að hræra það með gaffli), setjið fræin ofan á.

Bakist í 12 mín. við 225°

Mjög auðvelt að stækka uppskriftina.