

Luksus Boller (Lisbeth's).

**Indsendt af: Lisbeth Nordby Hansen
Hugo's Country Køkken.**

**2 dl Lunken vand
(ca. 35-37grader)
50 g gær (1 pakke)
75 g margarine
50 g sukker
1 æg
1 knivspids salt
500 g hvedemel**



Webmaster Carsten Madsen

I det lunkne vand smeltes margarinen (skær den i mindre stykker), æg og sukker samt salt og det smuldrede gær, røres sammen, melet røres i til sidst

Det hele æltes godt sammen til dejen lige akkurat slipper.

Lad dejen hvile tildækket på et lunt sted i ½ time.

Dejen formes nu til boller, ca.75g.stykket

For at give bollerne en ekstra god smag, dyppes de i mælk og sukker der er blandet med vanillesukker på bollens top.

Bollerne skal nu hæve, på et lunt sted til de får en fuld størrelse, det kan sagtens tage 3 kvarter.

Når bollerne er hævet færdige, sættes de i en forvarmet ovn (200 grader) eller i varmluft ovn (175 grader) Bollerne bages i midten af ovnen i 10 - 12 minutter, til de er gyldne.