



FASTELAVNSBOLLER, frost

BAGEVEJLEDNING

- Dagen inden: Tag fastelavnsbollerne ud af fryseren og sæt dem i køleskabet
- På dagen: Tag fastelavnsbollerne ud af køleskabet 2-3 timer før bagning.
- Fastelavnsbollerne kan evt. pensles med æg, men ikke et must.
- Forvarm den konventionelle ovn til 210°C
- Bag bollerne ved 190-200°C i ca. 17-19 min.
- Lad fastelavnsbollerne køle af ca. 30 min. før de pyntes.
- Tip til festlige fastelavnsboller: Bland frugtfarve eller kakao i glasuren og drys evt. med krymmel eller kokosmel.

Velbekomme

