Fastelavnsbollar (10-12 stk)

**Ingrediensar**

400-500 g kveitemjøl

2, 5 dl mjølk

25 g fersk gjær

75 g sukker

½ ts malt kardemomme

¼ ts salt

1 egg

25 g smør

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Stivpisket krem (+ litt sukker)

Syltetøy, bringebær/ jordbær

Melisdryss

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Slik gjer du:**

1. Ha alt det tørre i ein bolle.

1. Smelt margarin i ei panne og tilsett mjølk. Varm blandinga til den er fingervarm og smuldre i gjæra. Ha blandinga i det tørre.

1. Knekk egget i ei skål og visp saman med ein gaffel. Ha blandinga i bakebollen.

1. Elt deigen godt, og la den heve til dobbelt storleik.

1. Trill ut til 10- 12 bollar. Etterhev i ca 15 min, eller meir om du har tid. Pensle bollane med mjølk.

1. Steik ved 225 ˚C i ca 10 min.

Når bollane er avkjølt, deler du dei i to. Pisk kremfløyte med litt sukker til den blir stiv. Ha krem og syltetøy på den eine bolledelen og legg på toppen. Dryss over melis.

Kjelde bilete: [www.tine.no](http://www.tine.no/)