

Gulrótarbollur

1 ½ dl	heitt vatn
3 tsk	þurrger
1 tsk	sykur
½ dl	súrmjók
½ dl	mjólk
½ tsk	salt
1 tsk	hunang
3 msk	matarolía
1 dl	rifnar gulrætur
2 msk	saxaðar valhnetur (má sleppa)
1 dl	hveitiklíð
5- 6 dl	hveiti

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 50°C. (yfir og undirhiti)
2. Mælið vatn í skál og stráðið þurrgeri og sykri yfir
3. Hreinsið,skolið og rífið gulræturnar á rifjárnri
4. Mælið súrmjók og mjólk og látið í skálina.
5. Blandið salti, hunangi og matarolíu saman við og hrærið saman með sleif.
6. Látið hveiti og hveitiklíð út í skálina og hrærið vel saman með höndunum eð sleif.
7. Látið deigið á borð og hnoðið þar til það er slétt og sprungulaust.
8. Búið til bollur og raðið á pappírsklædda ofnplötu.
9. Penslið bollurnar með eggjablöndu
10. Bakað í 8 mín og þá er hitinn hækkaður 200° C og bollurnar bakaðar í 15 – 20 mínútur.