

# Gulerødsboller



Der bliver ca. 16-18 boller.

Lun kærnemælken og rør gæren ud. Rør groftrevne gulerødder og de øvrige ingredienser i dejen - hold lidt af melet tilbage. Sørg for at dejen ikke bliver for fast. Lad dejen hæve lunt, tildækket ca. 1 time.

Sæt store spiseskefulde af dejen på plader med bagepapir og lad bollerne efterhæve 8-10 minutter. Bag bollerne gyldne og sprøde ved 200 grader i 20-25 minutter, og afkøl på en bagerist.

Opskrift og styling: Udviklet af Vibeke Lehn.