

DÚNUBRAUÐ

250 g döðlur (lagðar í bleyti kvöldinu áður)

6 dl hveiti

1 ½ tsk. lyftiduft

½ tsk. salt

1 tsk. matarsóði

1 tsk. vanilludropar

1 egg

2 msk. smjör

3 ½ dl vatn

- 1. Stilla ofn á 180 gráður**
- 2. Bræða smjör í potti og setja síðan vatn (döðluvatnið) og hita að suðu**
- 3. Setja öll þurrefni í skál, blanda saman, setja í döðlur og egg, vinna deigið rólega og hella heita smjörvatninu saman við smátt og smátt.**
- 4. Fita form og baka neðst í ofninum í 45 – 50 mín.**

