

VATNSDEIGSBOLLUR

2 dl vatn

100 g smjörlíki

Rúmlega 1 ½ dl hveiti

3 – 4 egg

1. Hita ofninn í 200 gráður (undir og yfirhita)
2. Bræðið smjörlíkið í potti og setjið vatn út og sjóðið
3. Bætið hveiti út í og hrærið með krafti þar til allt er orðið samlagað og loðir ekki lengur við pottinn
4. Setjið í skál og kælið aðeins
5. Hrærið með handþeytara til að kæla betur
6. Setjið eggin í, eitt í einu og hrærið vel á milli
7. Mótið bollur með 2 matskeiðum (16 bollur úr uppskrift) á plötu með bökurnarpappír á
8. Bakið í 30 – 35 mín. í miðjum ofni
9. **EKKI OPNA OFNINN FYRSTU 20 MÍN.**

Gangi ykkur vel ☺

