



---

## Simler

### Ingredienser

6 dl melk  
40 g gjær  
50 g sukker  
75 g smør  
850 g hvetemel

Pensling:

1 egg + litt melk (se tips)



### Fremgangsmåte

Varm melken til den er lunken. Rør ut gjæren i halvparten av melken. Tilsett sukker, resten av melken og smeltet smør. Ha i hvetemel og kna deigen sammen. Hev deigen til dobbel størrelse.

Form deigen til 16-20 boller som legges på bakepapirdekkede stekeplater. La dem etterheve i 15-20 min. Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt melk (se tips).

Stek "Simlene" ved 225°C i 10-15 min til de er gyldne.

Når de skal spises, deles "Simlene" i to og smøres med smør.

### Tips

Vil du ha helt eggfrie boller, kan du pensle dem med melk eller kaffe i stedet for egg.

"Simler" er fine å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/simler>