Hvetelarver



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
3,5 dl melk
1 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
ca 600 g hvetemel

Pensling:
1 egg + litt melk

Pynt:
rosiner

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, hornsalt og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 20 emner. Trill hvert emne ut til lengder. Slå en knute på hver lengde og form til larver. Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La bollene heve seg luftige, ca 40 min.

Stikk rosiner i den ene enden for å lage øyne på larvene. Pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med en skvett melk.

Stek bollene på nederste rille i ovnen ved 230°C i 10 min.

Tips

"Hvetelarver" er fine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvetelarver