

## Fastelavnsboller.

500 g. mel

200 g. margarine

75 g. gær (1 1/2 pk)

50 g. sukker

1/2 tsk. salt

1 ægg

2 dl. mælk

### Kagecreme

(1 brev Øster kagecreme i pakke)

### Glasur

100 g. flormelis

2 tsk. kakao

2 spsk. varmt vand

Mel, salt, sukker blandes sammen og margarine smuldrer i melet.

Gæren skal røres ud med lun mælk og ægget piskes i. Mælken blandes i melet.

Dejen hæver 20-30 min.

Rul til en pølse. Del dejen i ca. 20 boller. Tryk dem flade.

Kom 1 tsk. creme på hver bolle, og saml sammen.

Bollerne hæver igen i 15. min. på plade og bages ca. 15. 200

Bollerne smøres med glasur når de er kolde.

Maibritt.