



Hytteostboller

Hurtig tilberedning

8 stk

Ingredienser

- 200 g hytteost, 1,5%
- 200 g havregryn
- 3 æg
- 1 tsk bagepulver
- 1/2 tsk salt

Tip!

Bollerne er hurtigt klar, da der ikke er hævetid.

Fremgangsmåde

1. Tænd ovn på 200 grader
2. Rør æg og hytteost og et nip salt (svarende til hvad du kan have mellem tommel og pegefinger)
3. Tilsæt fintvalset havregryn og bagepulver
4. Dejen sættet på bagepapir med en spiseske
5. Bages i 20 min ved 200 grader eller til de er gyldne og flotte og afkøles på rist

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. stk (70 g)
Energi	198 kcal/831,6KJ	138 kcal/579,6KJ
Protein	13 g	9 g
Kulhydrat, tilgængelig	20 g	15,5 g
Fedt	5,5 g	4 g