

Oppskrift Lussekatter

Ingredienser:

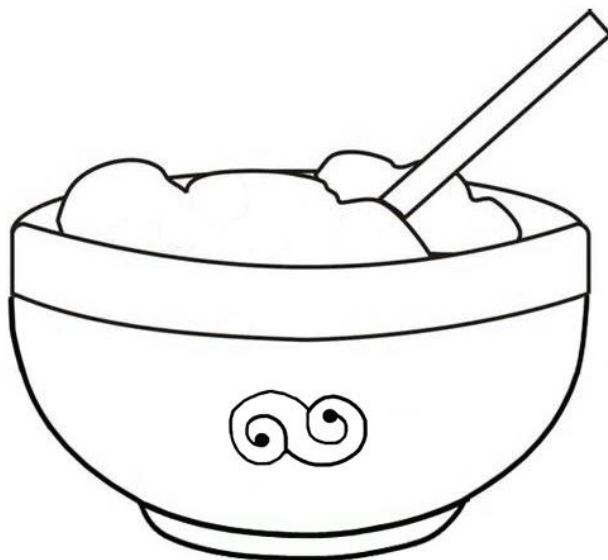
- ♥ 1 liter melk
- ♥ 300 g smør
- ♥ 250 g melis
- ♥ 1 gram malt safran
- ♥ 100 g gjær
- ♥ 1,5 kg hvetemel

Pensling:

- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ss melk

Pynt:

- ♥ rosiner



Fremgangsmåte:

Kok opp melk, smør og melis.

Ta kjelen av platen og rør i safran.

Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C - NB! dette tar en stund).

Rør gjæren ut i væsken.

Bland i hvetemelet

Elt deigen til den er smidig.

Hev deigen hvis du ønsker, eller start med en gang med å trille ut deigen og forme Lussekatter.

S-formen er de enkleste å forme og gir passe store boller.

