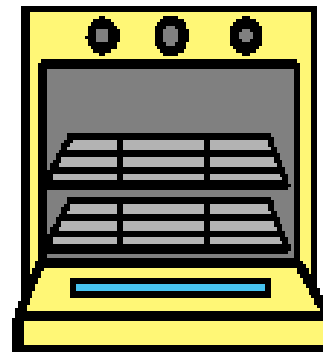
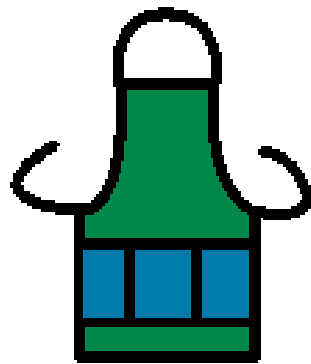


Brauðbollur



1





Þvoið hendur.

Setjið á ykkur svuntu.

Stillið ofninn á 180°C.



5 dl hveiti



Setjið hveiti
í skál.

Hrærið vel
saman með
sleif.



3 dl heilhveiti



Setjið heilhveiti
í skálina.

Hrærið vel
saman með
sleif.

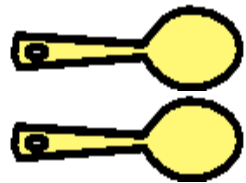


1 dl haframjöl



Setjið haframjöl
í skálina.

Hrærið vel
saman með
sleif.

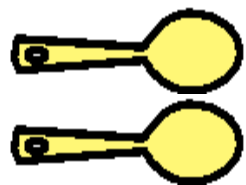


2 msk sesamfræ



Setja sesamfræ
í skálina

Hrærið vel
saman með
sleif.

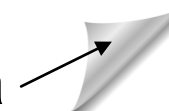


2 msk lyftiduft



Setja lyftiduft í skálina

Hrærið vel saman með sleif.





2 tsk púðursykur



Setja lyftiduft í skálina

Hrærið vel saman með sleif.





2 1/2 dl mjólk



Bætið mjólk
í skálina.

Hrærið vel
saman með
sleif.





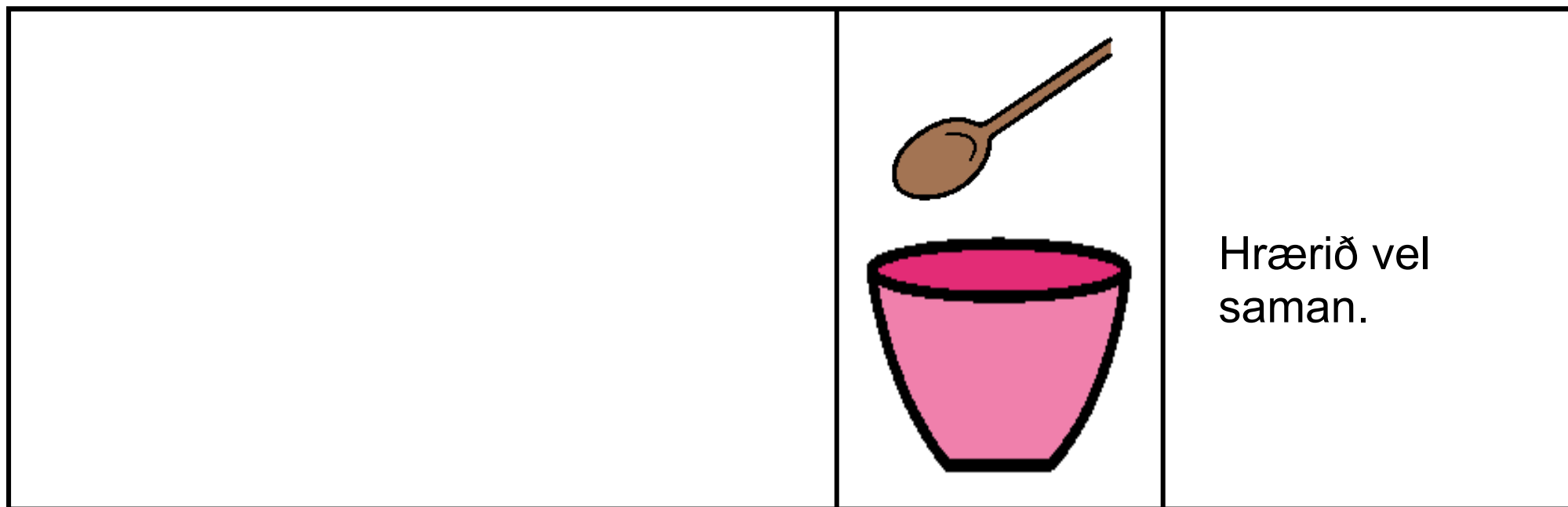
2 1/2 dl súrmiðjólk



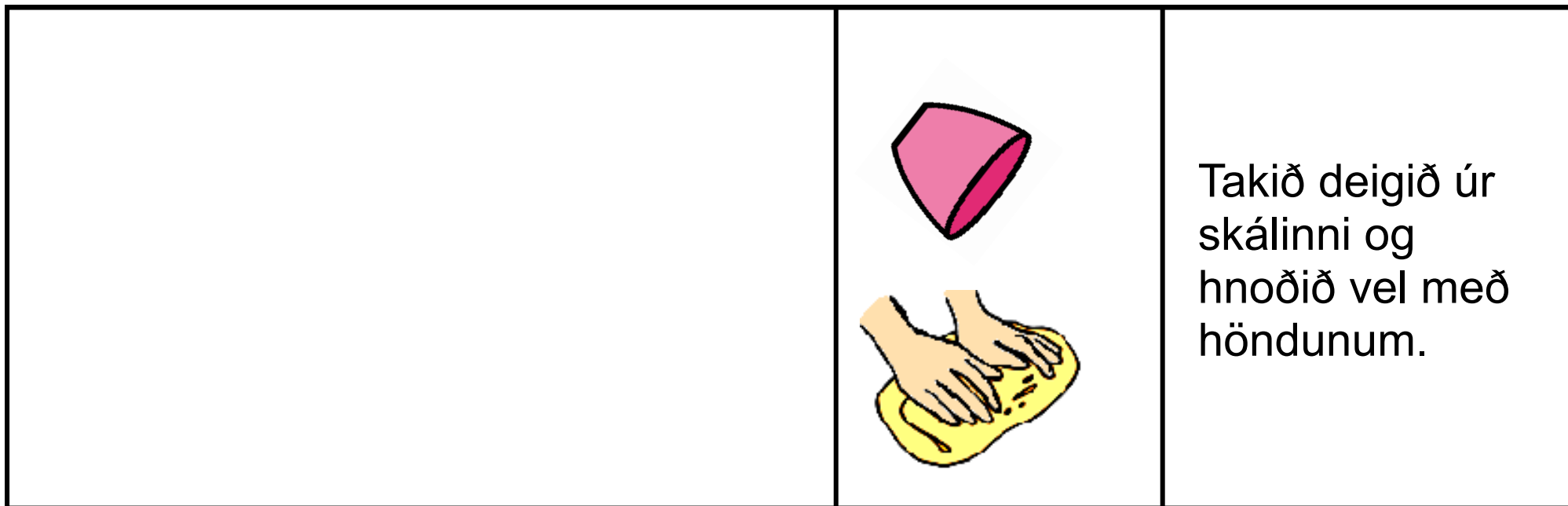
Bætið súrmiðjólk
í skálina.

Hrærið vel
saman með
sleif.



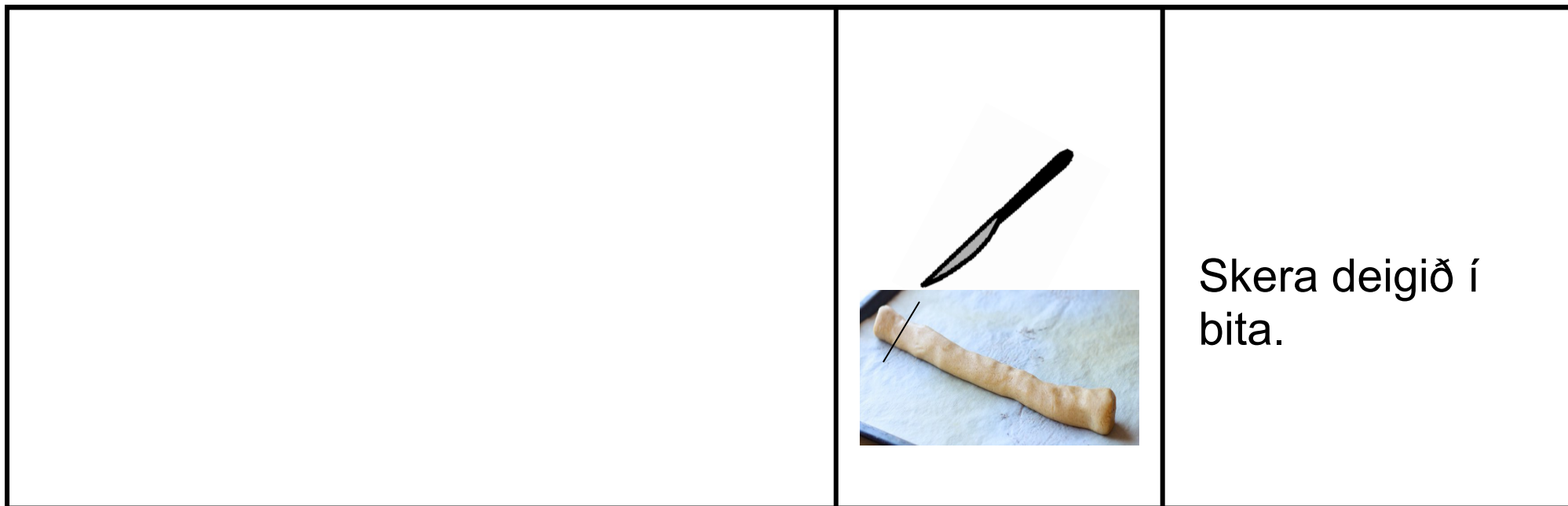



		<p>Sækja bökurnarplötu</p> <p>og pappir.</p>
--	---	--

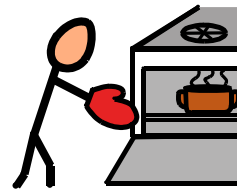





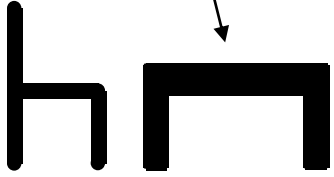
Rúllið deigið í
lengju með
höndunum



		<p>Mótið bollur. Raðið á plötu.</p>
--	---	---



Bakið
Í 15 mín.

	 	<p>Berið fram og njótið.</p>
--	---	------------------------------