

Vatnsdeigsbollur

Hráefni

2 dl	vatn
100 gr	smjörlíki
2 dl	hveiti
3 stk	egg
¼ tsk	salt

Aðferð

- Vatn og smjörlíki soðið saman, slökkt á hellunni
- Takið pottinn af hellunni og blandið hveiti og salti út í, hrærið vel í
- Látið pottinn aftur á helluna, hrærið í deiginu þar til það losnar vel frá potti og sleif
- Látið deigið í hrærivélarskál og kælið aðeins með því að hræra deigið á litlum hraða
- Brjótið eggin í glas og sláið í sundur, blandið þeim smátt og smátt saman við um leið og hrært er
- Mótið bollur með skeið og raðið á bökunarplötu
- Bakið bollurnar í miðjum ofni við 200°C í 25 mín. eða þar til bollurnar eru þurrar í gegn
- ATH. að opna ekki ofninn fyrstu 15 mín. þá geta þær fallið saman.
- Bræðið súkkulaði yfir vatnsbaði og látið ofan á bollurnar, fyllið þær með rjóma og sultu eða því sem ykkur líkar best