

Glutenfria fastlagsbullar

Ingredienser

Bullar

6 dl Glutenfritt mjöl
2 dl Mjök
100 g Smält smör
1 msk Fiberhusk
50 g Jäst
1,5 dl Socker
2 tsk Kardemumma
1 dl Gräddfil
1 Ägg

Fyllning

2 dl Vispgrädde
70 g Mandelmassa

Saftiga, glutenfria fastlagsbullar som går hem hos alla!

Förberedelsetid: 01:30

Tillagningstid: 00:15

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 12

Tillagning

Bullarna

1. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt den kalla mjölken så att blandningen blir fingervarm (ca 37 grader).
2. Smula ner jästen och ha i fiberhusken. Rör om tills jästen löst upp sig och låt stå i 10min.
3. Blanda resterande ingredienser i en skål. Ha i jästblandningen.
4. Använd en elvisp med degkrokar eller en hushållsassistent och arbeta med degen i ca 10min, eller tills degen är fast och inte kladdar.
5. Sätt skålen med degen på en varm plats med en kökshandduk över, låt jäsa i 1h.
6. Rulla till en avlång längd, men arbeta inte för mycket med degen. Bullarna blir luftigare ju mindre man arbetar med den efter jäsning.
7. Kapa längden i 10 - 12 bitar. Rulla bitarna till runda bollar och sätt på en plåt klädd med bakplåtspapper. Pensla med lite mjök eller ett ägg och grädda mitt i ugnen i 12-15 min. Glutenfria bullar får en lite ljusare färg så ha dem inte för länge i ugnen!
8. Låt svalna innan du börjar med fyllningen.

Fyllning

- 1.

Vispa grädden hårt.

2.

Skär av toppen på bullarna. Ifall du har en ganska flytande mandelmassa är det bra att gröpa ur lite ur den understa delen, så att inte allt flyter ut. Ha gärna lite mandelmassa på "locket" av bullen också.

3.

Skopa upp önskad mängd med vispad grädde. Lägg på locket och avnjut bullarna med en kopp kaffe eller te!