

# Hræðilegar skrímslabollur

- 1 ½ dl heitt vatn
- 1 ½ dl mjólk
- 3 tsk þurrger
- ½ tsk salt
- 1 tsk hunang
- 1 ½ tsk oregano
- ½ dl matarolía
- ½ dl hveitklíð (má sleppa)
- 6 ½ - 7 dl hveiti
- ½ - 1 dl rifinn ostur (má sleppa)
- Grænn matarlitur



## Aðferð:

1. Heitu vatni og mjólk blandað saman í skál
2. Þurrgerið sett út í ásamt hunangi og hrært saman
3. Bætið öllu öðru hráefni út í skálina og hrærið saman.
4. Setjið deigið á borð og hnoðið öllu vel saman, bætið við meira hveiti ef deigið er klístrað.
5. Látið deigið hefast í 20-30 mínútur ef tími gefst.
6. Mótið skrímslabollur að eigin vali, snjallt er að nota skæri til að móta þær og graskersfræ eða rúsínur sem augu.
7. Bakið bollurnar við 200°C og blástur í sirka 8 mínútur, ef ekki er notaður blástur þá þarf að baka þær aðeins lengur.

