

Söndagsfrallor

(9–10 st)

25 g jäst (1/2 paket)

2 dl mjölk

1 tsk salt

1 msk olja

4 dl vetemjöl

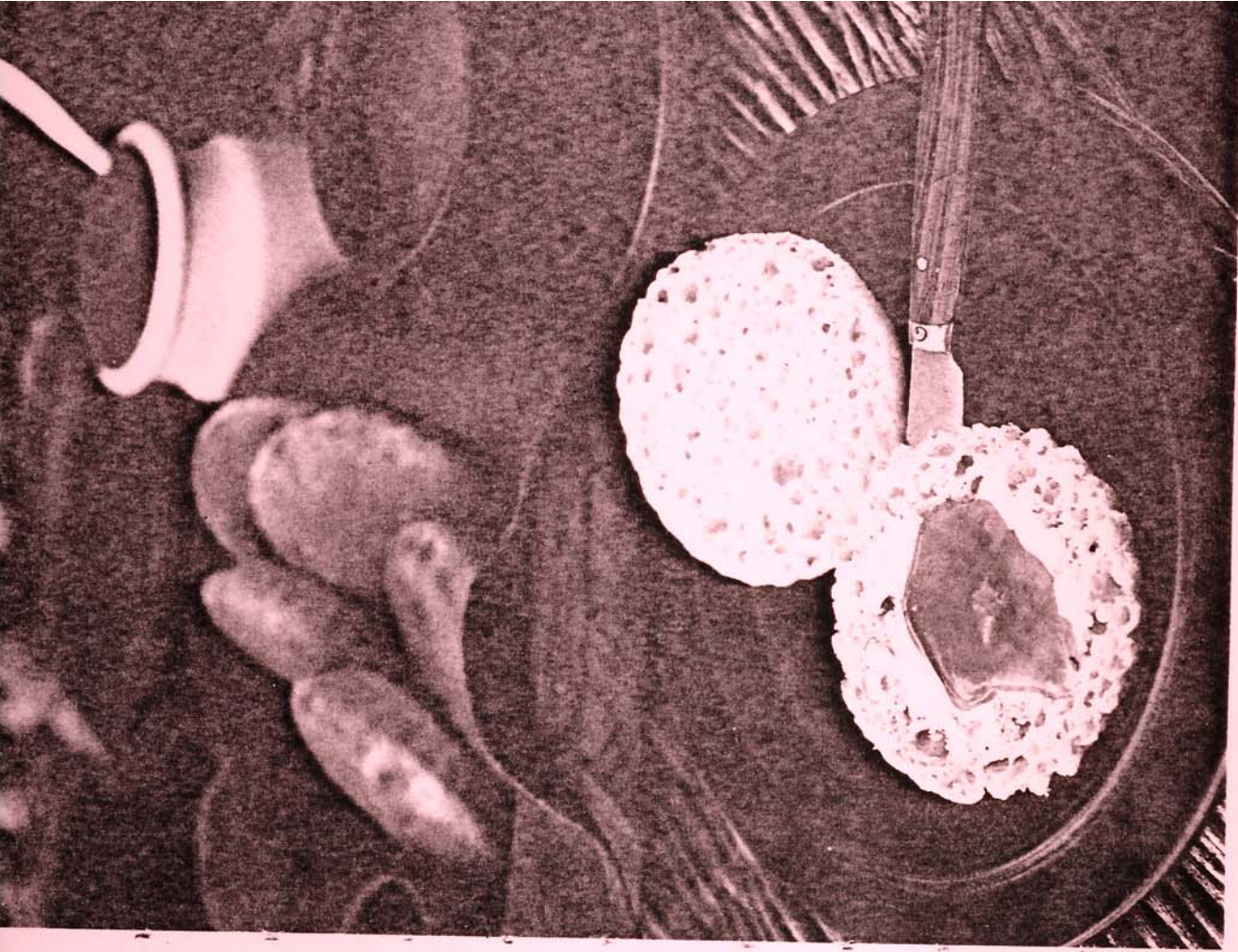
På kvällen:

- 1 Blanda jäst och mjölk i en bunke.
- 2 Tillsätt salt, olja och allt mjöl. Rör eller slå med en träsked tills det hela blir en seg tjock gröt. Det tar bara ett par minuter.
- 3 Smörj väl (med pensel och mjukt margarin) små formar (ej av papper) och fyll dem till hälften med den lösa degen. (Jag gör mina i låga formar som är 8 cm i diameter och får då 9 st.)
- 4 Ställ formarna i kylskåpet över natten. Det är enklast att först ställa dem på en bricka eller skärbräda, så slipper man lyfta formarna in och ut en och en.

Nästa morgon:

- 5 Sätt ugnen på 225°.
- 6 Tag ut formarna ur kylan och ställ dem på en plåt i rumstemperatur tills ugnen blivit lagom varm.
- 7 Grädda frallorna med öppen ventil mitt i ugnen ca 15 min.

Jäst går utmärkt att frysa! Se sid. 12.



De här frallorna brukade min mamma ofta göra till familjens söndagsfrukost. De är verkligen lätta och förtjorda. Blir härligt frasiga i ytan och saftiga inuti. De ska ätas nygräddade. Får man några över går de bra att frysa och ska i så fall tinas i 150–175° ugnsvärme. Då blir de fräsiga och lika goda som nygräddade.