

Kanelbullar



100-150 gr	margarin
5 dl	mjölk (kan blandas med vatten)
1 pkt	jäst
1-1,5 dl	socker
0,5 tsk	salt
1,4 l	vetemjöl
1 st	ägg
1 påse	malen kanel
	pärsocker

Blanda jästen med den ljumna mjölk- och margarinblandningen. Tillsätt socker och salt och sedan mjölet. Låt jäsa i 40 min.

Baka ut platt och bred på margarin, strö på kanel och strösocker. Vik på mitten och skär remsor som du sedan snurrar till bullar. Låt dem jäsa lite till på plåten.

UGN: 250° i 5-7 min