

Kastanie/kanelboller – 12 stk.

100 gram kastaniemel
125 gram lys glutenfri melblanding
- sigtes sammen ned i en skål

3 gram salt
10 gram kanel
50 gram rosiner
1 Malbymix
- blandes grundigt med melet og tilsættes
450 gram lunkent vand

Lad blandingen stå ca. 5-10 min. og sæt bollerne på en bageplade beklædt med bagepapir med en stor spiseske.

Stil i kold ovn - bag ved 200 grader i ca. 40 min.

Pas på – de bliver hurtigt for mørke!

Disse kanelboller er rigtigt dejlige smurt med margarine til en kop kaffe eller the.
Superluftig konsistens - som skumfiduser!:-)