

## **Sprøde risboller – 12 stk.**

75 gram risflager  
75 gram lys glutenfri melmix  
75 gram amaranthmel  
5 gram salt  
25 gram sesamfrø  
50 gram solsikkefrø  
1 pose Malbymix  
- blandes grundigt sammen og tilsættes  
500 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.

Rigtigt gode med al slags marmelade til en kop kaffe/the!