



# Snabba frallor

Receptet gäller 6 styckna frallor

## Ingredienser:

- > 5 dl vetemjöl
- > 2 tsk bakpulver
- > 1/2 tsk salt
- > 2 msk rapsolja (eller matolja)
- > 2 1/2 dl mjölk



## Steg 1:

*Börja med att sätta ugnen på 250 grader till gräddningen.*

Blanda sedan vetemjöl, bakpulver och salt i en bunke. I en enskild bunke blanda oljan och mjölken, håll sedan över det till mjölblandningen i den första bunken.

Rör sedan allt i hopa till en fast deg som kan vara lite kladdig.

- > 5 dl vetemjöl
- > 2 tsk bakpulver
- > 1/2 tsk salt
- > 2 msk rapsolja (eller matolja)
- > 2 1/2 dl mjölk

## Steg 2:

Ta ut degen på en lätt mjölad arbetsbänk och rulla ut den till en längd, dela sedan degen i 6 styckna bitar.

Rulla bitarna till bollar och lägg de sedan på en plåt med bakplåtspapper.

Strö sedan över ett tunt lager med mjöl och platta till dem med handflatan.

- > Lite mjöl till arbetsbänken
- > Plåt med bakplåtspapper



## Steg 3:

Grädda sedan dina bröd i ugnen på 250 grader i 10-11 minuter kolla till de lite

innan ifall de redan är klara.

Låt sedan bröden svalna en stund innan du njuter av dem till frukosten, lunchen eller varför inte till kvälls fikat (passar perfekt med smör och ost på eller varför inte något annat pålägg)!



## Färdiga snabba frallor

Nu förstår du verkligen varför jag har döpt dessa frallor till snabba frallor jo, för att de är så snabba att göra och går smidigt att bara slänga ihop till en bråttom frukost eller varför inte till eftermiddagsfikat!

### ***@vilhelmbakar på instagram***

Här kan du hitta mängder med nyheter och annat med bakning

Skapad med [Webnode](#)

Skapa en hemsida gratis