

Laktos- & nötfria semlor med bär

4 port.

Ingredienser:

Bullar

4,5 dl mjölk laktosfri
75 gram smör laktosfritt
25 gram smör laktosfritt,
rumstempererat
50 gram jäst för söta degar
2 krm salt
1,5 tsk kardemumma
malen
1dl strösocker
2 msk sirap ljus
0,8-1 liter vetemjöl
ägg för pensling

Semlor

5 dl vispgräddade laktosfri

Hallonfyllning

2 msk strösocker
3 dl hallon färska
1 dl vispgräddade laktosfri,
hårt vispad
Semmelbröd

Gör så här:

Smält 75 g av smöret och värm med mjölken tills det blivit 37°C. Smula jästen och rör ihop med smör/mjölken. Fortsätt och röra i socker, sirap, salt, kardemumma och resten av smöret. Sikta sedan i mjölet lite i taget, tills den känns kladdig men lossar från sidorna, arbeta degen i hushållsmaskin eller för hand i 5 minuter. Låt jäsa på dragfri plats under bakduk till dubbel storlek - ca 45 minuter. Sätt på ugnen på 220°C. Häll ut degen på mjölat underlag och arbeta någon minut. Dela till 10-12 stycken bullar och lägg på en smord plåt. Lägg på bakduk och låt jäsa 30 minuter. Pensla med lätt uppvispat ägg.Grädda i mitten på ugnen tills de fått fin färg ca 10-15 minuter.

Låt svalna innan du bygger dina semlor. Skär bort toppen på semlan och gröp ur ett hål ur bullen. Blanda detta med hallon, socker och vispgräddade och lägg tillbaka i semlan. Vispa gräddade (laktosfri vispgräddade vispas bäst kylskåpskall) och lägg i semlan, lägg på hatten och pudra över med florsocker. Garnera gärna med färska bär.



Laktos- & nötfria semlor med bär

4 port.

Ingredienser:

Bullar

4,5 dl mjölk laktosfri
75 gram smör laktosfritt
25 gram smör laktosfritt,
rumstempererat
50 gram jäst för söta degar
2 krm salt
1,5 tsk kardemumma
malen
1dl strösocker
2 msk sirap ljus
0,8-1 liter vetemjöl
ägg för pensling

Semlor

5 dl vispgräddade laktosfri

Hallonfyllning

2 msk strösocker
3 dl hallon färska
1 dl vispgräddade laktosfri,
hårt vispad
Semmelbröd

Gör så här:

Smält 75 g av smöret och värm med mjölken tills det blivit 37°C. Smula jästen och rör ihop med smör/mjölken. Fortsätt och röra i socker, sirap, salt, kardemumma och resten av smöret. Sikta sedan i mjölet lite i taget, tills den känns kladdig men lossar från sidorna, arbeta degen i hushållsmaskin eller för hand i 5 minuter. Låt jäsa på dragfri plats under bakduk till dubbel storlek - ca 45 minuter.

Sätt på ugnen på 220°C. Häll ut degen på mjölat underlag och arbeta någon minut. Dela till 10-12 stycken bullar och lägg på en smord plåt. Lägg på bakduk och låt jäsa 30 minuter. Pensla med lätt uppvispat ägg.Grädda i mitten på ugnen tills de fått fin färg ca 10-15 minuter.

Låt svalna innan du bygger dina semlor. Skär bort toppen på semlan och gröp ur ett hål ur bullen. Blanda detta med hallon, socker och vispgräddade och lägg tillbaka i semlan. Vispa gräddade (laktosfri vispgräddade vispas bäst kylskåpskall) och lägg i semlan, lägg på hatten och pudra över med florsocker. Garnera gärna med färska bär.



Laktos- & nötfria semlor med bär

4 port.

Ingredienser:

Bullar

4,5 dl mjölk laktosfri
75 gram smör laktosfritt
25 gram smör laktosfritt,
rumstempererat
50 gram jäst för söta degar
2 krm salt
1,5 tsk kardemumma
malen
1dl strösocker
2 msk sirap ljus
0,8-1 liter vetemjöl
ägg för pensling

Semlor

5 dl vispgräddade laktosfri

Hallonfyllning

2 msk strösocker
3 dl hallon färska
1 dl vispgräddade laktosfri,
hårt vispad
Semmelbröd

Gör så här:

Smält 75 g av smöret och värm med mjölken tills det blivit 37°C. Smula jästen och rör ihop med smör/mjölken. Fortsätt och röra i socker, sirap, salt, kardemumma och resten av smöret. Sikta sedan i mjölet lite i taget, tills den känns kladdig men lossar från sidorna, arbeta degen i hushållsmaskin eller för hand i 5 minuter. Låt jäsa på dragfri plats under bakduk till dubbel storlek - ca 45 minuter.

Sätt på ugnen på 220°C. Häll ut degen på mjölat underlag och arbeta någon minut. Dela till 10-12 stycken bullar och lägg på en smord plåt. Lägg på bakduk och låt jäsa 30 minuter. Pensla med lätt uppvispat ägg.Grädda i mitten på ugnen tills de fått fin färg ca 10-15 minuter.

Låt svalna innan du bygger dina semlor. Skär bort toppen på semlan och gröp ur ett hål ur bullen. Blanda detta med hallon, socker och vispgräddade och lägg tillbaka i semlan. Vispa gräddade (laktosfri vispgräddade vispas bäst kylskåpskall) och lägg i semlan, lägg på hatten och pudra över med florsocker. Garnera gärna med färska bär.



Laktos- & nötfria semlor med bär

4 port.

Ingredienser:

Bullar

4,5 dl mjölk laktosfri
75 gram smör laktosfritt
25 gram smör laktosfritt,
rumstempererat
50 gram jäst för söta degar
2 krm salt
1,5 tsk kardemumma
malen
1dl strösocker
2 msk sirap ljus
0,8-1 liter vetemjöl
ägg för pensling

Semlor

5 dl vispgräddade laktosfri

Hallonfyllning

2 msk strösocker
3 dl hallon färska
1 dl vispgräddade laktosfri,
hårt vispad
Semmelbröd

Gör så här:

Smält 75 g av smöret och värm med mjölken tills det blivit 37°C. Smula jästen och rör ihop med smör/mjölken. Fortsätt och röra i socker, sirap, salt, kardemumma och resten av smöret. Sikta sedan i mjölet lite i taget, tills den känns kladdig men lossar från sidorna, arbeta degen i hushållsmaskin eller för hand i 5 minuter. Låt jäsa på dragfri plats under bakduk till dubbel storlek - ca 45 minuter.

Sätt på ugnen på 220°C. Häll ut degen på mjölat underlag och arbeta någon minut. Dela till 10-12 stycken bullar och lägg på en smord plåt. Lägg på bakduk och låt jäsa 30 minuter. Pensla med lätt uppvispat ägg.Grädda i mitten på ugnen tills de fått fin färg ca 10-15 minuter.

Låt svalna innan du bygger dina semlor. Skär bort toppen på semlan och gröp ur ett hål ur bullen. Blanda detta med hallon, socker och vispgräddade och lägg tillbaka i semlan. Vispa gräddade (laktosfri vispgräddade vispas bäst kylskåpskall) och lägg i semlan, lägg på hatten och pudra över med florsocker. Garnera gärna med färska bär.

