LINDA BEN

Bláberja og sítrónu vatnsdeigsbollur



Eldunartími

1 1/2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Bláberja og sítrónu vatnsdeigsbollur.
Þessar vatnsdeigsbollur með bláberjum og sítrónu eru einstaklega góðar. Þær eru léttar, ferskar og virkilega ljúffengar!
Bláberjasultan frá St. dalfour er mjög hentug í þessar bollur þar sem hún inniheldur mikið af heilum bláberjum og engan viðbættan sykur. Með því að nota St. dalfour sultuna eru bollurnar því nánast sykurlausar.

Bláberja og sítrónu vatnsdeigsbollur

- Vatnsdeigsbollur – sjá uppskrift hér
- 500 ml rjómi
- 1 msk sítrónusafi
- Börkur af 1 sítrónu
- St. dalfour bláberjasulta
- Sigta flórsykur yfir bollurnar

Aðferð:

1. Útbúið vatnsdeigsbollur samkvæmt leiðbeiningum hér.
2. Þeytið rjómann með 1 msk af sítrónusafa.
3. Skerið bollurnar í helminga og setjið vel af bláberjasultu á bontinn, setjið rjóma yfir sultuna og rífið sítrónubörk yfir.
4. Lokið bollunum og sigtið flórsykur yfir.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.