

# Glutenfri boller med linsemel

ca. 15 stk.



## Ingredienser

½ l vand  
½ dl loppefrøskaller (HUSK)  
1 tsk. salt  
2 spsk. sesamfrø  
2 spsk. hørfrø  
2 spsk. græskarkerner  
2 spsk. solsikkekerner  
1 dl kokosmel  
2 dl havregryn  
2 dl risemel  
2 dl linsemel

## Opskrift

- Vand og loppefrøskaller røres sammen og trækker i 15 min.
- Piskes derefter i 2 minutter med en håndmixer.
- Resten af ingredienserne tilsættes og røres godt igennem.
- Dejen bliver som en fast grød.
- Form bollerne med en ske. Dyp skeen i vand, så dejen ikke hænger ved.
- Bag bollerne i ovnen i 30 minutter ved 200 grader.

## Tip

Hvis man ikke har alle slags kerner så brug dem man har, så længe der er 8 spsk. i alt.

God fornøjelse  
Ditte