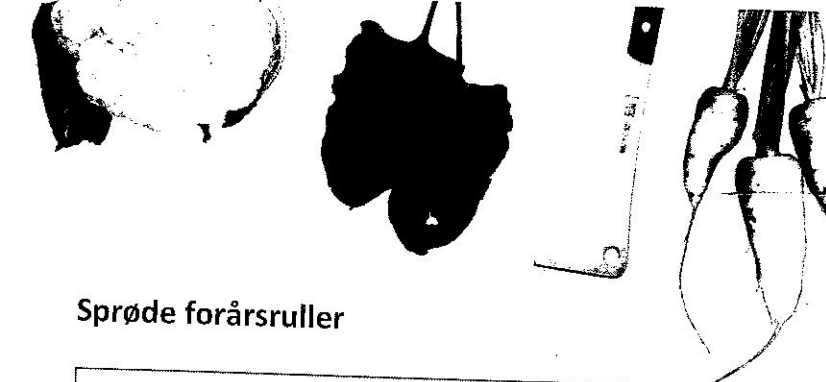
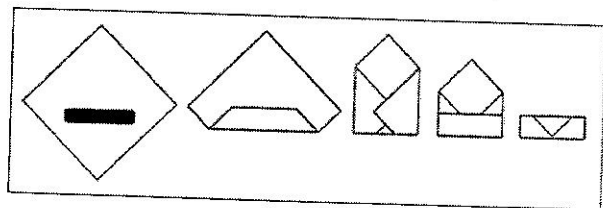




## Sprøde forårsruller



### Sådan ruller du forårsruller

Rør mel og vand sammen til en tyk melklister. Kom 2-3 spsk. fyld på en forårsrulleplade og rul den som vist på billedet. Du kan evt. dele forårsrullearkene på midten, hvis du ønsker nogle små forårsruller. Luk med melklister.

Du kan stege ruller på en pande eller i ovnen. Jeg foretrækker at stege dem på panden i rigeligt olie – de bliver syndige og perfekt sprøde sådan. Hvis du vil spare på fedtstoffet, så pensl forårsrullerne med olie, og steg dem i en 200 grader varm ovn i 10-15 minutter, eller til de er gyldne og sprøde.

Forårsrulledejen er supergod og nem at arbejde med. Vær dog opmærksom på, at dejen kan blive tør, hvis den ligger utildækket, imens du ruller. Dæk derfor forårsrulle-pladerne med et let fugtigt viskestykke, så undgår du tørre kanter og plader, der flækker.

---