

Bakverk*Vastys kokta kringlor***Recept Ingredienser**

1 dl mjölk 37 grader
1 hg jäst
500g smör smält
3 st ägg
5 dl socker
1 tsk salt
1,7 kg vetemjöl

Gör så här

Smält smöret och värm mjölken till 37 grader. Rör ut jästen i lite mjölk. Blanda i resten av ingredienserna till en deg, Låt jäsa ½ timme. Tag upp degen forma till kringlor. Jäs dem åter i ½ timme. Koka upp vatten i en gryta. Lägg i 4 st kringlor åt gången. Ta upp med hålslev när kringlorna har flutit upp. Lägg på plåt med cilikon ark. Ej bakplåtspapper. Grädda i 250 grader i ca 15-20 minuter. Ta ut plåten. Pensla med ägg. Satsen ger ca 140 kringlor.

Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat

May Petersson, Algutsrum 0485-374 95

Årtal**Bakgrundshistoria**

Receptet lämnades in vid ett av de två tillfällen då kakboksprojektet presenterades vid Mörbylånga kommuns bibliotek. Uppgiftslämnaren May Petersson bor i Algutsrum. May skriver: Detta recept kommer ursprungligen från Kristdala i Småland. Kringlorna är roliga att göra. Det tar lite tid med alla momenten.

Övrigt