

## Gifflar (40 st)

50 g jäst  
150 g margarin  
4 dl mjölk  
 $\frac{1}{2}$  tsk salt  
 $\frac{3}{4}$  dl socker  
2 ägg  
14 dl vetemjöl

### Fyllning och garnering 1:

200 g mandelmassa  
flagad mandel

### Fyllning och garnering 2:

200 g nutella  
mörk choklad

- Smula ner jästen i en bunke. Smält margarinet och tillsätt mjölken. Värm till 37° C.
- Häll det över jästen, rör tills det löser sig. Tillsätt salt, socker, ägg och det mesta av mjölet. Arbeta till en smidig deg. Låt jäsa övertäckt i ca 30 min.
- Ta upp degen på bakbordet och dela i 5 delar. Kavla ut varje del till en rund platta. Dela i 8 trekant.
- Lägg en klick fyllning på varje och rulla ihop. Lägg på en bakpappersklädd plåt och låt jäsa i ca 30 min.
- Pensla med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen i 250° C ca 7 min.