



Kvikk Lunsj-boller

Ingredients

- ♥ 5 dl melk
- ♥ 150 g smør
- ♥ 125 g melis
- ♥ 50 g gjær
- ♥ 750 g hvetemel
- ♥ 300 g melkesjokolade med Kvikk Lunsj-biter(se tips)

Pensling:

- ♥ 1 egg
- ♥ 1 ss melk

Instructions

Kok opp melk, smør og melis. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Det er viktig at væsken ikke er for varm for å få luftige og fine boller. Avkjølingsprosessen går raskere om du setter kjelen i en vaskekum fylt med kaldt vann.

Rør gjæren ut i væsken. Bland i hvetemelet. Tilpass melmengden. Det er mulig at du må tilsette litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å elte og trille, ikke klissete og bløt. Hev deigen i 30 minutter.

Hakk sjokolade og kna sjokoladebitene inn i deigen.

Del deigen i 15-20 jevnstore emner og trill hvert emne til runde boller. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 45 minutter.



Pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 7-10 min, til bollene er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg har brukt melkesjokolade med Kvikk Lunsj-biter. 1 stor plate tilsvarer 300 g. Får du ikke tak i denne sjokoladen, går det også helt greit med vanlig melkesjokolade eller vanlig type Kvikk Lunsj.

♥ Bollene bør pakkes inn i plast så de holder seg myke. De smaker aller best samme dag de er laget. Får du boller til overs, anbefaler jeg deg å fryse dem ned. Frosne boller tines i ovnen på noen minutter.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23085>