



---

## Mormors beste boller

### Ingredienser

200 g smør  
4 dl melk  
2 egg  
2 dl sukker  
1 ts kardemomme  
1 pose tørrgjær (se tips)  
1 kg hvetemel

### Pensling:

1 egg  
litt melk

### Pynt:

perlesukker

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett melken og varm opp til ca 45°C. Pisk egg og sukker lett sammen og bland med smørmelken. Ha i kardemomme. Bland tørrgjæren med hvetemelet. Ha i væsken og elt deigen blank og smidig. Hev deigen i ca 30 min.

Ta deigen på bakebordet, eventuelt sammen med litt ekstra hvetemel, og elt den sammen. Del deigen opp i 25 deler og form boller. Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir og etterhev i ca 15 min.

Pensle bollene med sammenpisket egg og litt melk og dryss eventuelt over litt perlesukker på hver bolle. Stek bollene gyldne midt i ovnen ved 210°C i ca 10 min.



## Tips

Tørrgjær for søte deiger (rød pakning) egner seg ekstra godt til å lage boller med.

Du kan alternativt bruke en pakke med fersk gjær i stedet. Fersk gjær må imidlertid løses opp i lunken væske og ikke blandes med hvetemelet. Fersk gjær er dessuten mer ømfindtlig for varme enn tørrgjær, så væsken må i så fall ikke ha mer enn ca 37°C (dvs være fingervarm).

Kna eventuelt inn 1-2 dl rosiner i deigen før du former bollene.

Bollene er kjempefine å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mormors-beste-boller>