# Boller med aprikos og hvit sjokolade

### Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
3 dl melk
1 stort egg
80 g sukker
1 ts kardemomme
ca 500 g hvetemel

Fyll:
1 pk myke, tørkede aprikoser
200 g hvit sjokolade

Pynt:
2 dl aprikossyltetøy
50 g finhakkede, skåldede mandler

### Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, kardemomme og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Kjevle ut deigen til en rektangulær leiv. Snitt opp aprikosene i små strimler og dryss over leiven sammen med hakket, hvit sjokolade. Rull sammen deigen. Skjær rullen i

skiver og legg dem i papirformer. La bollene etterheve godt.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Pensle de nystekte bollene mens de fortsatt er varme med aprikossyltetøy (se tips) og dryss over finhakkede, skåldede mandler til pynt.

**Tips**

Aprikossyltetøyet kan presses gjennom en sikt om du vil fjerne all aprikosklumper før du penser syltetøyet på bollene.

Finhakkede, skåldede mandler får kjøpt ferdig i små poser (fra Freia).

"Boller med aprikos og hvit sjokolade" er fine å fryse. De tinte bollene kan eventuelt varmes litt og pyntes med litt ekstra aprikossyltetøy og mandler.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** http://dev.detsoteliv.no/boller-med-aprikos-og-hvit-sjokolade