Det søte liv...

Boller med sjokolade



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker
1 ts kardemomme
15 dl hvetemel

Fyll og glasur:
300 g melkesjokolade

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 og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 24 emner. Trill hvert emne til boller. Klem disse flate mellom hendene. Legg på en sjokoladebit på hver og brett deigen rundt sjokoladen. Trill på nytt mellom hendene til du får jevne boller.

Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir (12 stk fordelt på 2 plater). La bollene heve seg luftige, ca 40 min. Stek bollene på midterste rille i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøl bollene litt (se tips).

Smelt resten av melkesjokoladen (over vannbad eller i mikro) og smør litt på toppen av hver bolle. La bollene stå til sjokoladeglasuren har festnet seg.

Tips

Du bruker ca litt over halvparten av sjokoladen til fyll og resten til glasur.

Merk deg at sjokoladefyllet kan være veldig varmt når bollene kommer rett fra ovnen, så du må passe på så du ikke brenner deg hvis du vil smake på dem med en gang.

Bollene er kjempefine å fryse.

Bollene smaker best når sjokoladefyllet er litt flytende, så det kan være lurt å varme bollene et par sekunder i mikroen før servering hvis du har oppbevart dem i fryser eller kjøleskap og de er helt kalde.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/boller-med-sjokolade