Pariserboller

Ingredienser



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

Fyll:
5 dl ferdig vaniljekrem

Pynt:
50 g smør
sukker

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (ca. 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 klatt med vaniljekrem og brett deigen forsiktig rundt fyllet. Trill på nytt mellom hendene, til du får jevne, sprekkfrie boller.

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

Rett etter at de nystekte bollene er tatt ut av ovnen pensles de med smeltet smør og dyppet i en skål med sukker.

Tips

Pariserboller er fine å fryse!

Se også **Vaniljekremboller** som pyntes med melisdryss i stedet for sukker, eller **Sukkerboller**, som er lignende boller av utseende, men med annet fyll.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pariserboller