Det søte liv...

Sukatboller

Ingredienser



50 g gjær
150 g smør
6,5 dl melk
150 g sukker
1 ts kardemomme
1 kg hvetemel
150-200 g sukater (1,5-2 pk)

Pensling:
1 egg
litt melk

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 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 30 emner. Kna inn sukater i hvert emne. Rull jevne boller, avlange som på bildet, eller runde. Sett dem på bakepapirkledde stekeplater. La bollene etterheve i 30 min.

Pisk sammen egget og litt melk med en gaffel og pensle jevnt over bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, til de er gyldne.

Tips

"Sukatboller" er fine å fryse. Se også oppskrift på "Boller med fruktblanding".

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

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