Sjokolademelkboller



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 150 g smør
♥ 5 dl Litago sjokolademelk (se tips)
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 egg
♥ 14-15 dl hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss sjokolademelk

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett sjokolademelken (spar 1 ss til pensling) og varm opp til fingervarm (i underkant av 37°C). Løs opp gjæren i væsken. Pisk egg og sukker lett sammen og bland i. Ha i hvetemel og kna deigen blank og smidig.

Hev deigen i 30 minutter.

Del deigen i emner (à ca. 90 gram) og trill ut runde boller. Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater og etterhev dem i ca. 20 minutter.

Pisk sammen egg og 1 ss sjokolademelk og pensle over bollene.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 minutter, til de er gylne.

Tips

♥ Jeg bruker her Litago sjokolademelk, men andre typer sjokolademelk kan også brukes. Det går også fint med plantebasert sjokolademelk.

♥ Sjokolademelkboller smaker aller best nystekte, men de er også fine å fryse.

♥ Lag barnevennlige fastelavnsboller ved å dele bollene og fylle dem med pisket krem, som gjerne kan blandes med sjokolademelkpulver (f eks Oboy) for å få lys sjokoladekrem.

♥ Ønsker du sterkere sjokoladesmak på bollene, kan du gjerne kna inn 100 - 200 g grovt hakket melkesjokolade i deigen før du triller ut bollene.

♥ Det er også supergodt med biter av brownies i Sjokolademelkboller, se **Litagoboller med biter av brownies**, som var populære på bensinstasjonene tilbake i 2010.

♥ Eller hva med Sjokolademelkboller fylt med Nutella!? NAM! □□

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

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