Det søte liv...

Snøboller



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
3,5 dl melk
1 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
ca 600 g hvetemel

Glasur:
6 dl melis
3 ss vann

Pynt:
kokos

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, hornsalt 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 jevne boller og sett dem på stekeplate dekket med bakepapir (12 stk fordelt på 2 plater). La bollene heve seg luftige, ca 40 min.

Stek bollene på nederste rille i ovnen ved 230°C i 10 min. La de avkjøles helt.

Ha kokos i en suppebolle eller liknende. Rør sammen melis og vann til du får en tykk melisglasur. Smør glasuren over de kalde bollene med en smørekniv og dypp bollene deretter i kokos.

Tips

Bollene er fine å fryse uten melisglasur og kokos. Fryses de med glasur, risikerer man at glasuren skaller av bollene når de tiner.

- -

KOM, VESLE HVITE SNØFNUGG

"Kom, vesle hvite snøfnugg,
og sett deg på min panne.
Fortell om alle stjernene
som seiler over landet.

Kom, vesle hvite snøfnugg
og hils på mine hender.
Fortell meg hvor du kommer fra,
og hvor din reise ender.

Kom, alle hvite snøfnugg,
kom ned, kom ned på bakken,
så kan jeg gi min storebror
en snøball midt i nakken."

(Halvdan Rasmussen)

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

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