Det søte liv...

Boller med sjokoladebiter



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
6,5 dl melk
150 g sukker
1 kg hvetemel
200 g melkesjokolade

Pensling:
1 egg eller 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 og sukkeret. 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. Hakk melkesjokoladen grovt og kna sjokoladebitene inn i deigen.

Del deigen i 30 emner. Rull jevne boller og 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 (eller pensle med bare melk hvis du vil ha eggfrie boller). Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, til de er gyldne.

Tips

Vil du ha magrere boller, kan du bruke oppskriften på gjærdeig til "Kesamboller" i stedet for den du finner ovenfor.

Bollene er fine å fryse. Se også "Boller med melkesjokolade".

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

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