Boller med fruktblanding

Ingredienser



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

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, 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. Kna inn fruktblandingen (men spar litt til pynt).

Del deigen i 30 emner. Rull jevne boller og sett dem på bakepapirkledde stekeplater. La bollene etterheve i 30 min. Trykk et par biter med fruktblanding forsiktig ned i hver av bollene, slik at bitene synes på overflaten.

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

Bollene er fine å fryse.

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

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