Boller med appelsinsmak

Ingredienser



100 g smør
5 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
2 egg
2 ts kardemomme
2 appelsiner (revet skall og saft)
100 g apsikat
ca 1 - 1,3 kg hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i melken, presset appelsinsaft og revet appelsinskall. Varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i noe av den lunkne væsken. Ha i resten og tilsett så sukker, sammenpiskede egg og kardemomme. Bland apsikat med noe av melet og ha i sammen med resten av melet (begynn med ca 1 kg hvetemel, se tips). Kna deigen til den er jevn og smidig og la den heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

Elt den ferdighevede deigen lett og del den opp i 24 jevnstore emner. Trill sprekkfrie boller og sett dem på stekeplater som er dekket med bakepapir. Etterhev i ca 20 min.

Bruk en saks og klipp et kryss på toppen av hver bolle dersom du ønsker litt mønster (se bildet). Pensle bollene med egg som er blandet med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, eller til de er gyldne og gjennomstekte.

Tips

Det er ikke mulig å angi noen eksakt melmengde i denne oppskriften fordi det varierer en del hvor mye saft du får presset ut av appelsinene. Tilsett nok mel til at deigen er smidig og kan knas på bakebordet.

Bollene er kjempefine å fryse! Se også oppskrift på "Appelsinboller".

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

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