Nugattiboller



Ingredienser

100 g gjær
5 dl H-melk
100 g smør
2 egg
200 g sukker
2 ts kardemomme
1 kg hvetemel

Fyll:
500 g Nugatti

Pensling:
1 egg
litt melk

Pynt:
sukker

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melken. Varm smørblandingen til den er lunken (37°C). Smuldre gjæren i en bakebolle og løs den opp i en del av smør- og melkeblandingen. Tilsett resten av væsken og sammenpisket egg. Bland så i sukker, kardemomme og mesteparten av melet. Elt deigen godt og hev til dobbelt størrelse (ca 60 min).

Del deigen i 2 emner. Ha resten av melet på bakebordet og kjevle ut hvert emne til rektangulære leiver på ca 25x40 cm. Smør romtemperert Nugatti jevnt over leivene. Rull leivene sammen fra langsiden. Skjær hver rull i ca 2 cm tykke skiver. Sett skivene i muffinsformer av papir og legg dem på stekeplater. Etterhev bollene i 20 min. Pensle over bollene med egg som er pisket sammen med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10-12 min. Pass på at de ikke blir for brune! Dryss sukker over bollene rett etter at de kommer ut av ovnen. Avkjøl på rist.

Tips

Nugatti er et populært sjokolade- og nøttepålegg fra Stabburet. 500 g Nugatti tilsvarer en stor boks.

"Nugattiboller" er fine å fryse!

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

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