Småprinsboller



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
1,5 liter hvetemel

Fyll:
5 dl vaniljekrem (f.eks. Piano)
2 dl rosiner

Pynt:
3 dl melis
1 ss vann
50 g hvit sjokolade

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 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 25x50 cm. Smør på vaniljekrem og dryss over rosinene. Rull leivene sammen fra langsiden.

Skjær hver rull i ca 15 skiver (bruk en skarp kniv). Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater (bollene kan alternativt legges i muffinsformer av papir). Etterhev bollene i 30 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min, eller til de er lett gyldne. Avkjøl bollene helt. Pynt de kalde bollene ved å ringle over litt glasur laget av melis og litt vann. Høvle til slutt over hvit sjokolade (se tips).

Tips

Hvit sjokolade høvles enkelt ved hjelp av en potetskreller eller en ostehøvel. La sjokoladen ligge i romtemperatur en liten stund før høvling. Da får du større flak ved høvlingen enn hvis du tar sjokoladen rett fra kjøleskapet.

"Småprinsboller" er fine å fryse, men blir i så fall finest å se på dersom du fryser dem uten glasur og hvit sjokolade. Pynter du bollene etter at de er tint, ser de nærmest som nylagede ut.

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

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