Tolvøres (Skoleboller fra Sørlandet)



Ingredienser

50 g gjær
200 g smør
5 dl helmelk
3 dl sukker
ca 16,5 dl hvetemel
3 dl rosiner

Fyll:
5 dl vaniljekrem (Piano)

Pynt:
sukker
kokos
hakkede nøtter
melis

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Ha i melken og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i noe av væsken. Tilsett resten av væsken og sukkeret. Elt inn hvetemel til du får en jevn gjærdeig. La deigen heve til dobbel størrelse.

Ta deigen på bakebordet og kna inn rosinene. Del deigen i 20 like store emner. Form dem til runde boller som deretter trykkes flate med hendene. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 30 min.

Trykk ned et stort hull i midten av hver bolle. Fyll hvert hull med en spiseskje vaniljekrem. Strø sukker og kokos over bollene hvis du ønsker.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøles. Bollene som ikke er strødd med sukker og kokos før steking kan pyntes med melisglasur og en blanding av kokos og hakkede nøtter, eller du kan bare gi dem et enkelt, lite melisdryss.

Tips

Oppskriften er hentet fra boken "Gi oss i dag" (J.M. Stenersens forlag, 2006). Boken er en samling bakeoppskrifter med bidrag fra kjente bakere og konditorier over hele landet. Du finner 5 kakeoppskrifter fra detsoteliv.no i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tolvores-skoleboller-fra-sorlandet