Makronboller

Ingredienser



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

Fyll:
1 pk makronfyll (fra Freia)
3 ss kokende vann

Pensling:
1 egg + litt vann

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, kardemomme og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Lag makronfyll ved å blande makronpulveret med kokende vann, som anvist på pakken.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 30 emner. Trill hvert emne til boller. Klem disse flate mellom hendene. Legg på en klatt med makronfyll (se tips) og brett deigen forsiktig rundt fyllet. Trill på nytt mellom hendene (forsiktig, så ikke makronfyllet tyter ut), til du får jevne, sprekkfrie boller (se tips).

Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir. La bollene heve seg luftige, ca 30 min. Pensle over med sammenpisket egg. Stek bollene på midterste rille i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Avkjøl.

Tips

Freia makronfyll fås kjøpt i de fleste matvarebutikker.

Pass på slik at du får jevne, sprekkfrie boller, ellers risikerer du at mye av makronfyllet renner ut av bollene under steking.

"Makronboller" kan fryses.

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

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