Lureboller



Ingredienser

50 g gjær
2 dl melk
150 g mykt smør
0,5 dl sukker
6-7 dl hvetemel

Fyll:
100 g mykt smør
0,5 dl sukker
1 ss vaniljesukker

Pensling:
1 egg

Pynt:
papirformer
melisdryss

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken melk. Bland i sukker og mykt smør. Kna inn hvetemel (spar noe til utbakingen). La deigen heve i 10 min.

Rør imens sammen ingrediensene til fyllet. Sett muffinsformer av papir utover på to stekeplater.

Del deigen i to deler. Kjevle hver del utover til avlange leiver (bruk litt ekstra mel til utbakingen). Skjær hver leiv i 15 firkanter. Legg en liten klatt med fyll i midten og

brett kantene over fyllet. Klem til skjøtene slik at du får små, runde boller. Legg disse i muffinsformene.

Hev bollene lunt i 1,5 time (se tips).

Pensle over de hevede bollene med sammenvispet egg. Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Avkjøl. Sikt over litt melis før servering.

Tips

Det er riktig at gjærdeigen først bare skal heve i 10 min før utbakingen og deretter i 1,5 time.

"Lureboller" er fine å fryse uten melisdryss. Gi de tinte bollene et lite melisdryss, og de ser ut som nybakte!

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

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