Himmelske kringler



Ingredienser

Del 1:
50 g gjær
4 dl melk
4 ss sukker
15 dl hvetemel

Del 2:
1,5 dl sukker
150 g smør
2 egg

Pynt:
150 g smør
1,5 dl sukker
4 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Varm opp melken til den er fingervarm (37°C). Løs opp gjæren i melken. Tilsett 4 ss sukker og ha i nok mel til at det blir en jevn deig (resten av melet knas inn i deigen etterpå). Heves i 40 minutter.

Pisk imens 1,5 dl sukker sammen med 150 g smør. Pisk så inn eggene. Kna denne smørkremen inn i den ferdighevede deigen sammen med resten av hvetemelet.

Trill ut deigen til fingertykke lengder. Fold dem dobbelt og vri endene. Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Etterhev bollene i 50

minutter.

Stekes deretter midt i ovnen ved 225°C i ca 8-10 minutter, til de er gyldne. Pensle de varme kringlene med smeltet smør og dypp dem i sukker blandet med vaniljesukker. Avkjøles på rist til de er kalde.

Tips

Som all annen gjærdeig kan "Himmelske kringler" fryses, men sukkerskorpen vil av og til kunne løsne ved frysing av disse bollene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/himmelske-kringler