Smultboller

Ingredienser



2 egg
3 dl sukker
1,5 dl H-melk
1,5 dl skummet kulturmelk
1 ts kardemomme
3 ss smeltet smør
3 ts bakepulver
ca 500 g hvetemel

Til steking:
1 kg smult

Til pynt:
sukker

Fremgangsmåte

Egg og sukker piskes til eggedosis. Rør i helmelk, kulturmelk, kardemomme og smeltet smør. Sikt mel og bakepulver og bland i. Det skal bli en litt klissete deig.

Varm opp smulten. Stek små boller som formes med en skje og fuktige hender. La de steke i smulten (se tips). Vend bollene av og til, slik at de blir jevnt brune.

La bollene renne litt av på kjøkkenpapir. Rull de i sukker mens de fortsatt er varme.

Tips

Cluet når du lager "Smultboller" er å få de helt gjennomstekte i midten uten at de blir for brune på utsiden. Det er viktig at du ikke bruker for sterk varme. Det er også viktig at bollene ikke lages for store, ellers blir de ikke gjennomstekte.

Smultbakst er enklest om du har en frityrgryte fordi du da kan holde jevn varme og har tryggheten med det sikre lokket. Du kan også bruke en stor gryte, men pass da på at du har et passende lokk lett tilgjengelig samt gode grytekluter. Smulten er passelig varm når det bruser lett rundt en trepinne som du har i smulten (bruk for eksempel skaftet på en tynn tresleiv).

NB NB NB! Dersom smulten tar fyr, må du ALDRI ha på vann! Legg på lokket og slå av platen og la kjelen stå til smulten av avkjølt.

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

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