Hjerteboller



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
3,5 dl melk
1 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
ca 600 g hvetemel

Pensling:
1 egg
2 ss melk

Pynt:
melisdryss

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

Kjevle ut deigen på lett melet bakebord til ca 1 cm tykkelse. Stikk ut mellomstore hjerter med pepperkakeform. Legg hjertene på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom og la dem heve seg luftige, ca 40 min.

Pisk sammen egg og vann med en gaffel. Pensle jevnt over bollene. Stek bollene på midterste rille i ovnen ved 230°C i 10 min.

Avkjølte boller kan drysses med melis rett før servering.

Tips

"Hjerteboller" kan bakes i forveien og fryses. Sikt litt ekstra melis over de tinte bollene, så ser de som nystekte ut.

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

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