Morsdagsboller



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
3 dl melk
1 egg
1 dl sukker
1 ts kardemomme
ca 500 g hvetemel

Pynt:
1 egg
konsentrert, rød konditorfarge
perlesukker

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren smørmelken. Tilsett sukker, kardemomme og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Trill jevne boller som settes på bakepapirdekket stekeplate. Det skal bli ca 20 boller av denne deigen. Etterhev bollene i 15 min.

Pisk sammen egget med en gaffel og pensle tynt over bollene. Bruk en tynn pensel og mal et lite hjerte på toppen av hver bolle med rød konditorfarge. Dryss perlesukker på bollene rundt hjertet.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min.

Tips

Det er viktig at du bruker sterk rød, konsentrert konditorfarge til å male på bollene.

Bollene kan fryses.

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

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