Verdens beste rosinboller



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 250 g rosiner
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Ta kjelen av platen og ha i rosinene. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Dette tar en stund, men tiden gjør at rosinene kommer til å trekke til seg væske og bli store og myke.

Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Trill ut bollene med en gang (ca 40 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C - 250°C i 7-10 min (se tips). Avkjøl.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Steketemperaturen på 250°C er veldig varm, så pass nøye på at bollene ikke blir brent utenpå og bløte inni. Det kommer litt an på ovnen du bruker om det går an å steke bollene på så høy varme. Er du usikker, kan du redusere varmen til ca. 230°C og steke bollene et par minutter lenger.

♥ Bollene er fine å fryse. Sikt over melis etter at de er tint, slik at de ser delikate og nystekte ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-rosinboller