Snickersboller



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 1 dl melk
♥ 1 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 400 g hvetemel
♥ 150 g smør

Karamell:
♥ 150 g sukker
♥ 2 ss vann
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 100 g smør

Fyll i tillegg til karamell:
♥ 100 g melkesjokolade
♥ 2 dl salte peanøtter

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Karamellglasur:
♥ 0,5 dl karamell
♥ 2 dl melis
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ 100 g melkesjokolade

♥ 50 g salte peanøtter

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken melk. Visp inn sukkeret og eggene. Tilsett hvetemel og romtemperert smør. Elt deigen i kjøkkenmaskin i 15-20 minutter, til deigen er smidig og slipper bollen. La deigen heve i 1 time.

Lag imens karamellen: Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele, og la blandingen koke uten noen som helst form røring til sukkeret blir flytende og lysebrunt. Først da tilsettes smøret, og du kan røre rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen. Varm opp kremfløten og ha i, og la så karamellen småkoke i ca. 3 minutter under stadig omrøring. Ta kjelen av platen og avkjøl karamellen i romtemperatur til den er kald og tykk i konsistensen.

Så kan du lage bollene: Kjevle ut deigen til et rektangel. Smør den avkjølte karamellen over leiven med en smørekniv, men spar litt karamell til glasuren. Hakk melkesjokolade og peanøtter grovt og dryss dette over karamellen.

Rull sammen deigen og skjær den i 3 cm tykke skiver. Legg skivene i papirformer og etterhev dem i 15 minutter.

Pensle lett over bollene med egg som er vispet lett sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 210 °C i ca. 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl bollene til de er kalde.

Rør sammen resten av karamellen med melis og litt melk til en tykk glasur. Ringle karamellsausen over bollene. Smelt melkesjokoladen og ringle også den over bollene. Dryss noen peanøtter på hver bolle til pynt. Sett bollene kaldt til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Denne oppskriften er basert på en fransk gjærdeig. Som du ser inneholder den mange egg, og mykt smøret skal vispes inn til slutt. Dette fungerer best dersom du har kjøkkenmaskin med eltekrok. Deigen virker klissete i starten, men etter hvert blir den veldig fin! Bollene kan også lages med andre typer gjærdeiger.

♥ I stedet for å sette hver bolle enkeltvis i papirformer, kan du sette 12 boller sammen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). Bollene vil da vokse inn i hverandre under stekingen, som en bollekake, og du kan dra de ferdigstekte bollene fra hverandre med hendene.

♥ Snickersboller smaker aller best samme dag de er laget. De er fine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/snickersboller