Vaniljesausboller



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 5 dl vaniljesaus (se tips)
♥ 50 g gjær
♥ 2 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 kg hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Bland inn vaniljesausen. Varm opp blandingen forsiktig til den er lunken (fingervarm).

Smuldre gjæren i en bolle og tilsett vaniljesmøret. Løs opp gjæren i dette. Tilsett sammenpiskede egg, sukker og vaniljesukker.

Ha deretter i hvetemelet. Elt deigen i kjøkkenmaskin med eltekrok i ca. 10 minutter. Hev deigen i 1 time.

Trill ut runde boller som legges på to bakepapirdekkede stekeplater. (Jeg brukte 100 g deig per bolle og fikk da 21 stk.)

Etterhev bollene i 45 minutter.

Pensle over bollene med sammenvispet egg.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg bruker her ferdigkjøpt vaniljesaus (fra Tine). Hjemmelaget vaniljesaus kan sikkert også brukes.

♥ Hvis du er glad i rosiner, er det ikke noe i veien for å kna inn 1-2 dl rosiner i deigen. Jeg ville da ha redusert sukkermengden til 1,5 dl.

♥ Vaniljesausbollene er fine å fryse!

♥ Jeg har tidligere laget både Vaniljesausvafler og Vaniljesauskake i flere varianter.

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

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