Hasteboller



Ingredienser

100 g smør
1 dl sukker
1 egg
1 ts kardemomme
5 dl hvetemel
3 ts bakepulver
2 dl melk
1 dl rosiner

Pensling:
1 egg

Pynt:
papirformer

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl noe. Ha smøret i en bakebolle. Rør i sukkeret og sammenpisket egg. Ha deretter i kardemomme og bakepulveret og bland godt (bruk gjerne stålvisp til dette). Bland så i melk og rosiner. Ha til slutt i mesteparten av hvetemelet og bland deigen godt sammen med en sleiv.

Form runde boller med hendene (bruk resten av melet til utbakingen) og sett dem i papirformer (se tips). Pensle bollene med sammenpisket egg. Stek bollene midt i ovnen ved 225 i 8-10 min.

Tips

Vær forberedt på at deigen er litt klissete. Jeg pleier ikke å kunne kna deigen på bakebordet. Ha i stedet mel på hendene og ta en passe stor klump deig direkte fra bakebollen, som du så forsiktig ruller til en bolle. Prøv å unngå å tilsette mer mel, - da blir bollene fort tunge i konsistensen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hasteboller