Bananboller



Ingredienser

25 g gjær
100 g smør
2 dl melk
1 dl sukker
1 ts kardemomme
2 bananer (ca 250 g uten skall)
50 g rosiner
ca 500 g hvetemel

Pensling:
1 egg

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og kardemomme. Mos bananene med stavmikser og ha i sammen med rosinene. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 60 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 16 emner. Trill jevne boller og sett dem på stekeplate (8 stk fordelt på 2 plater). La bollene heve seg luftige, ca 30 min (se tips).

Pisk sammen egg med en gaffel og pensle jevnt over bollene. Stek bollene på midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min.

Tips

Hvis du hever bollene over vanndamp går hevingen mye fortere. Ha vann i en stor kjele og varm opp vannet til småkokende. Sett platen med bollene over dampen. Etterhevingen går da på ca 10-15 min.

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

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