Glasurboller



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
3,5 dl melk
1 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
ca 600 g hvetemel

Pynt:
5 dl melis med jordbærsmak
2-3 ss vann

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, hornsalt og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 24 emner. Trill jevne boller og sett dem på stekeplate dekket med bakepapir (12 stk fordelt på 2 plater). La bollene heve seg luftige, ca 40 min.

Stek bollene på nederste rille i ovnen ved 230°C i 10 min. Avkjøl helt.

Rør sammen glasur og smør litt rundt hver bolle. Pynt eventuelt med en sukkerblomst eller annen kakepynt på toppen. La bollene stå kjølig til glasuren har

stivnet.

Tips

Tilpass melmengden. Begynn med 500 g og se om du trenger mer etter hvert.

Har du ikke hornsalt, kan du bare droppe det og bruke oppskriften slik den er for øvrig. Bollene blir gode likevel.

Rosa melis med jordbærsmak fås kjøpt i de fleste matvarebutikkene. Du får også kjøpt gul melis med sitronsmak eller brun melis med sjokoladesmak.

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

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