Karnevalboller



Ingredienser

150 g smør
3 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
1 ts kardemomme
1 ts bakepulver
ca 500 g hvetemel

Fyll:
1 pk makronfyll (fra Freia)
3 ss kokende vann
- -
3 dl kremfløte

Pynt:
melisglasur laget av melis og vann
kokos + ønsket konditorfarge (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret og ha i melken. Varm opp til lunken (37°C). Rør ut gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme og bakepulver. Bland så i hvetemelet til du får en smidig deig. Hev deigen i 45 minutter.

Kna sammen deigen og del den i 24 jevnstore emner. Trill ut boller og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 30 min.

Stekes midt i ovnen ved 250°C i 8-10 min. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Før servering skjærer man av et lokk på bollene. Smør melisglasur på lokket og dypp lokket deretter i kokos som er farget med konditorfarge (se tips). La lokkene ligge å tørke i 15 min.

Rør sammen makronfyll med kokende vann. Hul ut den nedre delen av bollene noe og fyll hullet i hver av bollene med litt av makronfyllet. Topp med pisket krem og legg på de fargerike lokkene.

Tips

Makronfyllet kan alternativt fylles inn i bollene før steking.

Kokos farges enkelt i en liten, gjennomsiktig plastpose. Ha kokos i posen og drypp i dråper konditorfarge. Klem og rist på posen til kokosen er jevnt dekket med farge. Bollene på bildet er laget med ekstra sterk konditorfarge (fra Cacas som blant annet fås kjøpt i hobby- og noen kjøkkenutstyrsbutikker). Bruker du vanlig konditorfarge som fås kjøpt i matvarebutikkene blir fargen på kokosen en god del lysere.

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

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