Curlyboller

Ingredienser



1,5 kg hvetemel
225 g sukker
3 ts kardemomme
2 pk tørrgjær
225 g smør
4,5 dl vann
6 dl melk

Pensling:
1 egg
2 ss melk

Fremgangsmåte

Bland det tørre i en bakebolle. Smelt smøret og tilsett vann og melk. Avkjøl til blandingen er lunken. Bland det våte godt inn i det tørre. Elt til en jevn deig (bruk gjerne kjøkkenmaskin med eltekrok). La deigen heve lunt til dobbel størrelse.

Bak ut deigen og sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 15 min.

Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 15 minutter, til de er lyst gyldne.

Tips

Det blir mange boller av denne oppskriften, så du kan fint halvere den hvis du vil det.

Deigen kan også brukes til å lage noen kanelboller, skolebrød, kringle osv.

Dropp penslingen hvis du vil ha boller som er helt uten egg.

"Curlyboller" er fine å fryse!

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

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