Litagoboller med biter av brownies



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl Litago sjokolademelk
1,5 dl sukker
1 egg
14-15 dl hvetemel

Fyll:
400 g browniesbiter (se tips)

Pensling:
1 egg
1 ss sjokolademelk

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett sjokolademelken (spar 1 ss til pensling) og varm opp til fingervarm (ca 37°C). Løs opp gjæren i væsken. Pisk egg og sukker lett sammen og bland i. Ha i hvetemel og kna deigen blank og smidig. Hev deigen i ca 30 min.

Del opp brownies i små biter (omtrent på størrelse med 2 sukkerbiter, men det er ikke så nøye).

Del deigen i emner (à ca. 80 gram) og trill ut boller med 3 browniebiter i hver. Dette gjør du ved å trykke emnene flate, legg på en browniebit i det ene kanten, brett over med deig så den blir dekket, legg på en browniebit til, dekk over med deig, og

gjenta med eventuelt en tredje browniebit. Trill bollen rund. Poenget er at det må være deig mellom browniebitene. Ikke vær for hardhendt, ellers moser du browniebitene inn i deigen og får brune browniebolle r i stedet (men sikkert ikke dumt det heller ;-).

Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater og etterhev dem i ca. 15 minutter. Pisk sammen egg og 1 ss sjokolademelk og pensle over bollene.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 minutter, til de er gylne.

Tips

Du kan bruke rester hjemmelaget brownies eller kjøpte. Mengden bestemmer du selv, men jeg brukte vel tilsammen omtrent 4 store stykker brownies til denne porsjonen med boller.

Litagoboller er supre å fryse!

Bollene er også godt uten browniesbiter, se **Sjokolademelkboller**. I stedet for browniesbiter, kan du kna inn 100-200 g hakket melkesjokolade.

- -

Fra en pressemelding: "Den kjente sjokoladekua har nå fått kokkehatt og satt foten i en bakebolle, så vi snakker ekte sjokoladebolleku! Nå er det andre boller hos Fresh - på 171 Shell-stasjoner over hele landet. Bollen har lett gjenkjennelig Litago-preg med tydelig smak av sjokolade og vanilje."

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/litagoboller-med-biter-av-brownies