Cappuccinoboller



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
15 dl hvetemel

Fyll:
150 g smør
6 ss melis
8 ss cappuccinopulver (se tips)
1 ss vaniljesukker

Pensling:
1 egg
1 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, lett sammenpisket egg og sukker. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Pisk sammen mykt smør, melis, cappuccinopulver og vaniljesukker til fyllet (se tips).

Kjevle ut deigen på lett melet bakebord til en rektangulær leiv som er ca 1 cm tykk. Smør cappuccinosmørkremen over leiven med en smørekniv. Rull leiven sammen fra langsiden til en fast rull. Skjær rullen i skiver og legg dem i papirformer som settes på stekeplater. Etterhev bollene i 20 min.

Pensle over bollene med egg som er pisket sammen med litt vann. Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10 min til de er gyldne. Avkjøles på rist.

Tips

Jeg har brukt cappuccinopulver fra Nescafé. Du må tilpasse mengden cappuccinopulver og vaniljesukker alt etter hvor sterk kaffe- og vaniljesmak du ønsker. Vil du ha enda litt sterkere kaffesmak, kan du også blande i en teskje eller to med espressopulver.

Det er lurt å sette bollene i papirformer fordi smøret i fyllet smelter under stekingen.

"Cappuccinoboller" er fine å fryse.

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

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