Barnas beste fastelavnsboller

Ingredienser



100 g smør
3,5 dl melk
50 g gjær
1 egg
100 g sukker
0,5 ts kardemomme
550 g hvetemel

Kremfyll:
7,5 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker

Pynt:
Oboy sjokolademelkpulver

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melk og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha så i melet og elt deigen jevn. Hev deigen i 1 time.

Kna sammen deigen og del den i 20 jevnstore emner. Trill ut boller og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 30 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Pisk kremfløten stiv og smak til med vaniljesukker.

Skjær et lokk av bollene og fyll på med pisket krem (se tips). Sikt over Oboy sjokolademelkpulver til pynt.

Tips

♥ Du får flotte kremtopper inni bollene om du bruker sprøytepose med stor sprøytetipp (kjøpes i kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr).

♥ Disse bollene bør spises samme dag de er laget, så kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/barnas-beste-fastelavnsboller