HURRA-boller



Ingredienser

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

Pensling:
1 egg
1 ss melk

Pynt:
melisdryss
norske flagg

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, sukker, kardemomme og sammenpisket egg. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Trill jevne boller. Sett dem på stekeplate og la bollene etterheve godt.

Pisk sammen egget og melk med en gaffel og pensle jevnt over bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Avkjøl.

Før servering sikter du godt med melis over bollene og pynter med norske flagg.

GOD 17. MAI!!!

Tips

- -

"Hvis du vil
have til
dit Hurra Salutter,
slaa da Klap med Vaatter paa!
Andre Skud de dundre saa.
Fyr nu for
gamle Nor
og de norske Gutter!

Hvisk saa da
et Hurra
i din Naboes Øre!
Kanske da, til Dagens Priis,
Du af ham paa samme Viis
faar et kjækt
nævedækt
Hurraraab at høre?"

Hentet fra Henrik Wergelands dikt "17de mai 1843".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hurra-boller