Boller med aprikos og hvit sjokolade



Ingredienser

50 g gjær
125 g smør
3 dl melk
1 stort egg
80 g sukker
1 ts kardemomme
ca 500 g hvetemel

Fyll:
1 pk myke, tørkede aprikoser
200 g hvit sjokolade

Pynt:
2 dl aprikossyltetøy
50 g finhakkede, skåldede mandler

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. Kjevle ut deigen til en rektangulær leiv. Snitt opp aprikosene i små strimler og dryss over leiven sammen med hakket, hvit sjokolade. Rull sammen deigen. Skjær rullen i

skiver og legg dem i papirformer. La bollene etterheve godt.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Pensle de nystekte bollene mens de fortsatt er varme med aprikossyltetøy (se tips) og dryss over finhakkede, skåldede mandler til pynt.

Tips

Aprikossyltetøyet kan presses gjennom en sikt om du vil fjerne all aprikosklumper før du penser syltetøyet på bollene.

Finhakkede, skåldede mandler får kjøpt ferdig i små poser (fra Freia).

"Boller med aprikos og hvit sjokolade" er fine å fryse. De tinte bollene kan eventuelt varmes litt og pyntes med litt ekstra aprikossyltetøy og mandler.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-aprikos-og-hvit-sjokolade