Sjokoladesnegler med hasselnøtter



Ingredienser

♥ 2 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 1 egg
♥ 50 g sukker
♥ 500 g hvetemel
♥ 25 g mykt smør:

Fyll:
♥ 1 glass Nocciolata eller Nutella (se tips)

Pensling og pynt:
♥ 1 egg + 1 ss melk
♥ 50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Varm opp melken så den blir lunken. Løs opp gjæren i melken.

Bland i sammenpisket egg og sukkeret. Elt så inn hvetemelet og mykt smør. Bruk gjerne kjøkkenmaskin med eltekrok så du får en smidig deig. Hev deigen lunt i 30 min.

Ha litt mel på bakebordet og kjevle ut leiven så den blir 30x30 cm.

Smør på romtemperert sjokoladepålegg og rull sammen til en fast rull. Skjær rullen i ca 3 cm tykke skiver. Legg de på bakepapirdekkede stekebrett. La etterheve i 15 min.

Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Dryss over hakkede hasselnøtter.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, til bollene er gyldne i fargen og gjennomstekte.

Tips

Du bruker enten et glass Nocciolata eller Nutella. Jeg foretrekker Nutella fremfor norsk Nugatti i denne oppskriften, siden Nutella er lettere å smøre utover leiven og har smak som er mer lik ekte, italiensk Nocciolata. Men det er også mulig å lage deilige sjokoladeboller med Nugatti. Det har jeg prøvd, se oppskrift på Nugattiboller på Det søte liv.

Disse sjokoladesnurrene er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladesnegler-med-hasselnotter