Sjokoladeboller med sjokoladefyll



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 2 dl kakao
♥ 3 ss vaniljesukker
♥ 100 g gjær
♥ 1,4 kg hvetemel

Fyll:
♥ 200 g smør
♥ 150 g brunt sukker
♥ 50 g kakao

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ perlesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør, melis, kakao og vaniljesukker. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Til fyllet blandes mykt smør sammen med brunt sukker og kakao.

Del deigen i to og kjevle hver del ut til et rektangel på lett melet bakebord. Fordel halvparten av fyllet på hver av leivene og smør det godt utover.

Brett leivene på midten mot deg, så de blir halvparten så brede, men like lange. Skjær leivene i striper som er ca. 2 cm brede. Tvinn stripene et par ganger, form en knute og legg skjøtene på undersiden av bollene. Sett knutene på bakepapirdekkede stekeplater.

La bollene heve lunt i ca 40 minutter. Pisk egg og melk lett sammen med en gaffel og pensle over bollene. Dryss på litt perlesukker til pynt.

Stek sjokoladebollene midt i ovnen ved 230°C i 7-10 minutter (se tips).

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Det er ikke absolutt nødvendig å heve denne deigen før du baker ut bollene, men etterhevingen er viktig. Jeg lar sjokoladebollene heve i 40 minutter så de blir luftige, men fortsatt beholder fasongen ved stekingen.

♥ Merk at disse bollene skal stekes på nokså høy steketemperatur på 230°C. Det er nokså varmt, så følg med så bollene ikke blir for brune utenpå. Siden bollene er så brune av sjokoladen, er det ikke like lett å se når bollene er gylne og gjennonstekte. Er du ukomfortabel med så høy varme, kan du redusere varmen til 220°C. Det er også da viktig at du følger nøye med så ikke bollene steker for lenge slik at sjokoladefyllet får brent smak.

♥ Perlesukker som holder seg hvitt under steking, fås kjøpt i Sverige (merke DanSukker). Vanlig norsk perlesukker funker også veldig fint.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeboller-med-sjokoladefyll