Safranboller med vaniljekrem



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 150 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 1 gram malt safran
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 egg
♥ 250 g kesam eller gresk yoghurt
♥ 16 dl hvetemel

Fyll:
♥ 3-5 dl vaniljekrem

Pynt:
♥ 75 g smør
♥ 1 dl sukker

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret i en kjele og tilsett melken og safran. Varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i blandingen. Tilsett deretter sukker, egget og kesam (eller gresk yoghurt). Arbeid inn det meste av melet (jeg bruker elektrisk kjøkkenmaskin med eltekrok). La deigen heve lunt i 1 time.

Ha deigen ut på bakebordet sammen med resten av melet. Elt deigen jevn og trill ut runde boller. Sett dem på bakepapirdekkede stekeplater og la dem etterheve i ca 40 minutter. Lag så et hull i midten av hver bolle med to fingre og fyll i en god

spiseskje vaniljekrem i hver bolle.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca. 10-12 minutter til de er gylne og gjennomstekte.

Rett etter at bollene er tatt ut av ovnen, pensles de med smeltet smør og strøs over med sukker.

Tips

♥ Både kesam og gresk yoghurt fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Jeg har brukt ferdigkjøpt vaniljekrem, men du må gjerne fylle bollene med hjemmelaget vaniljekrem.

♥ Bollene kan fryses, men smaker aller best og ser finest ut når de er helt nylagede.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/safranboller-med-vaniljekrem