Kvikk Lunsj-boller



Ingredienser

♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 750 g hvetemel
♥ 300 g melkesjokolade med Kvikk Lunsj-biter(se tips)

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Det er viktig at væsken ikke er for varm for å få luftige og fine boller. Avkjølingsprosessen går raskere om du setter kjelen i en vaskekum fylt med kalt vann.

Rør gjæren ut i væsken. Bland i hvetemelet. Tilpass melmengden. Det er mulig at du må tilsette litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å elte og trille, ikke klissete og bløt. Hev deigen i 30 minutter.

Hakk sjokolade og kna sjokoladebitene inn i deigen.

Del deigen i 15–20 jevnstore emner og trill hvert emne til runde boller. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 45 minutter.

Pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 7-10 min, til bollene er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg har brukt melkesjokolade med Kvikk Lunsj-biter. 1 stor plate tilsvarer 300 g. Får du ikke tak i denne sjokoladen, går det også helt greit med vanlig melkesjokolade eller vanlig type Kvikk Lunsj.

♥ Bollene bør pakkes inn i plast så de holder seg myke. De smaker aller best samme dag de er laget. Får du boller til overs, anbefaler jeg deg å fryse dem ned. Frosne boller tines i ovnen på noen minutter.

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

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