Yoghurtboller



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 4 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 2 dl sukker
♥ 1,5 ts kardemomme
♥ 3 dl yoghurt naturell (se tips)
♥ 1 kg hvetemel

Pensling (kan sløyfes):
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland melken med smøret og varm opp blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37 °C).

Løs opp gjæren i smørmelken. Tilsett deretter sukker og kardemomme og yoghurten.

Ha så i hvetemelet og elt deigen godt til den blir smidig og fin. Jeg bruker kjøkkenmaskin med eltekrok i ca. 10 minutter. Hev deigen i 1 time.

Del deigen i 20 jevnstore emner. Trill hvert emne ut til runde boller som settes på bakepapirdekket stekeplate.

Jeg har her satt dem alle på en og samme stekeplate slik at de eser inn i hverandre under stekingen, som gjør at bollene får myke kanter. Alternativt kan du fordele

bollene på to bakepapirdekkede stekeplater.

Etterhev bollene i 15 minutter.

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

Stek bollene midt i ovnen ved 220 °C i ca. 10-15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ I stedet for yoghurt naturell, kan du gjerne bruke yoghurt med smak, f eks vaniljesmak.

♥ Dersom du ønsker eggfrie boller, er det bare å sløyfe penslingen på toppen. De vil da ikke bli så gylne og blanke, men smaker like godt.

♥ Dersom du liker rosineboller, kan du kna inn 2 dl rosiner i deigen før du triller ut bollene.

♥ Yoghurtboller holder seg myke i et par dager dersom de pakkes godt inn i plast. De er også veldig fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/yoghurtboller