Sjokonøttboller



Ingredienser

Gjærdeig (se tips):
♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

Fyll:
♥ 700 g Freia Sjokonøtt (2 glass, se tips)

Pynt:
♥ perlesukker

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er lunken (fingervarm). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig.

La deigen heve i 30 minutter.

Ha deigen på bordet. Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel dersom deigen fortsatt kjennes litt klissete ut. Del deigen i to deler.

Kjevle ut hver del til en stor, avlang leiv. Smør på innholdet i 1 glass Freia Sjokonøtt. Det er en nydelig smørekonsistens på Freia Sjokonøtt, så det er veldig lett å få Freia Sjokonøtt utover deigen i et passe tynt lag.

Rull leiven sammen fra langsiden og skjær den i tykke skiver.

Legg skivene på to bakepapirdekkede stekeplater. Dryss på perlesukker.

Gjenta med den andre delen av deigen.

Etterhev bollene i ca. 20 minutter. PS: Dersom du ikke har fire stekeplater, går det fint å først steke ferdig halvparten av bollene og så fortsette med resten av deigen etterpå.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 12 - 15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Fantastisk deilige Sjokonøttboller!

Tips

♥ **Freia Sjokonøtt** er et sjokolade- og nøttepålegg som har en utrolig god smak! 1 glass = 350 gram. Jeg bruker her altså 2 glass Freia Sjokonøtt (til sammen 700 gram).

♥ Freia Sjokonøtt har som nevnt helt suveren smørekonsistens, og blir ikke hardt selv om det står i kjøleskapet. Når du skal smøre den utover en stor leiv, som her, er det aller best om pålegget er romtemperert.

♥ Jeg har her brukt samme type gjærdeig som til **Verdens beste kanelboller**. Du kan lage Sjokonøttboller med alle typer gjærdeiger, så bruk den gjærdeigen du liker best å bruke.

♥ Som sagt er det bare å halvere denne oppskriften hvis du ønsker litt færre boller. Jeg er glad jeg lagde stor porsjon.. □□ Sjokonøttbollene er supre å fryse.

♥ Jeg oppdaget at jeg faktisk har 3 andre digge oppskrifter med Sjokonøtt som jeg publiserte i 2005 og 2009. Det fremstår kanskje litt rart siden Freia Sjokonøtt ble lansert nå i 2023, men har sin naturlige forklaring. □□ Dette skyldes nemlig at det tidligere fantes et annet sjokolade-/nøttepålegg med dette navnet, som ble fjernet fra det norske markedet i 2009. Alle disse 3 supre oppskriftene kan du nå lage med Freia Sjokonøtt! □□ Se oppskrift på **Sjokonøttkaker**, **Valnøttkake med Sjokonøtt** og **Sjokonøttiskake**.

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

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