



# Blomsterbolle med pistasjkrem

Blomsterboller med deilig pistasjkrem som smelter på tungen!

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL

# Slik gjør du

## Bolledeig

- ① Tøm posens innhold i en bakebolle
- ② Tilsett 1 pk gjær, 4 dl lunkent vann (38-40 °C) og 100 g smeltet smør eller 1 dl olje/flytende margarin
- ③ Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd til deigen blir smidig
- ④ La deigen hvile i 10 min, mens du lager pistasjkremen

## Pistasjkrem

- ⑤ Kjør pistasjnøttene i en foodprosessor
- ⑥ Bland sammen med smør, sukker og kakao til en luftig masse

## Boller

- ⑦ Rull deigen til en pølse og del den i ca. 20 deler
- ⑧ Form runde boller som du kjevler til flate rundinger
- ⑨ Smør pistasjkremen på de flate rundingene
- ⑩ Skjær 4 hakk inn mot midten slik at du får fire pizzastykker som henger sammen i midten
- ⑪ Ta det ene stykke og form som et stående kremmerhus
- ⑫ Ta deretter stykket på motsatt side, og brett rundt. Fortsett slik med de to neste stykkene
- ⑬ Plasser blomsterbollene i en muffinsform eller muffinsbrett
- ⑭ Hev bollene lunt og tildekket i 45 - 60 min, eller til de har dobbel størrelse
- ⑮ Stek bollene ved 225 °C midt i ovnen 8 - 10 min (avhengig av ovn). Avkjøl bollene på rist

# Ingredienser

## Bolle

1 pk	Møllerens Verdens beste* Boller
1pk	gjær
4 dl	vann
100 g	smør/ olje

## pistasjkrem

200 g	smør
150 g	brunt sukker
50 g	kakao
150 g	pistasjnøtter



Du kan også bake bollene fra bunnen av.



### Grunnopskrift Boller

Hva smaker vel bedre en rykende fersk gjærbakst? Her har du en grunnopskrift på boller som kan brukes til å lage favoritter som Fastelavnsbolle,...

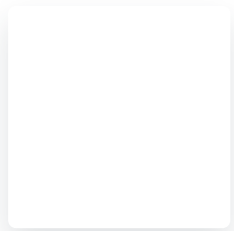
[norgesmollene.no](http://norgesmollene.no)

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Verdens  
beste\*  
Boller

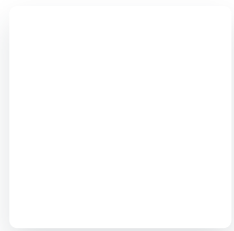
## Lignende oppskrifter



**Snickersboller**

🕒 OVER 60

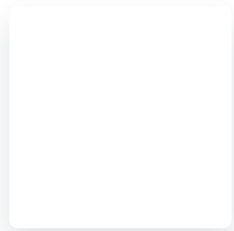
👤 ENKEL



**Fastelavnsbolle med bringebærkrem**

🕒 OVER 60

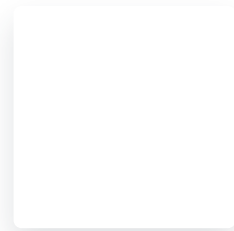
👤 ENKEL



**Grunnoppskrift Boller**

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



**Kannelsnurer/Skillingsboller**

🕒 OVER 60

👤 ENKEL