



Boller med kardemomme

Smakfulle og luftige boller

🕒 OVER 60

Slik gjør du

- ① Varm melk og smør i en kjele til smøret smelter. La avkjøle til romtemperatur. Rør så ut gjæren i melkeblanding
- ② Rør sammen det tørre og tilsett melkeblanding
- ③ Eltes godt sammen til deigen er smidig og glatt
- ④ Dekk til med plast og la den heve i ca. 30 minutter
- ⑤ Del deigen opp i passe store emner, trill ut bollene og sett dem på en bakeplate med bakepapir
- ⑥ Dekk til med plast og la det heve på et lunt sted i ca. 30 minutter
- ⑦ Pensle gjerne med egg, melk eller vann. Stekes midt i ovnen ved 225 °C i ca. 15 minutter. Avkjøl på rist

Ingredienser

1,2 kg	Møllerens Hvetemel siktet
6 dl	melk
1,5 pk (75 g)	gjær
200 g	sukker
200 g	margarin
3 ts	kardemomme

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Boller med
vaniljekrem
og
friske bær

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



FIBRA
boller

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Valentinsboller

🕒 OVER 60