



Boller med pecan og karamell

Slik gjør du

- ① Lag boller som beskrevet på posen
- ② Kjevle deigen ut til ca. 45x45 cm
- ③ Strø brun farin utover bolledeigen i et jevnt lag
- ④ Rull deigen sammen til en pølse og kutt opp i ca. 20 boller
- ⑤ Legg bakepapir i en langpanne, strø over 200 g hakkede pecannøtter og legg bollene opppå dette
- ⑥ Hell ca. 200 ml ferdig karamellsaus over bollene (du kan også bruke lønnesirup)
- ⑦ La bollene heve tildekket på et lunt sted i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ⑧ Stek bollene midt i ovnen på 190°C i 20-25 min eller til de er gylne (avhengig av ovn)

Ingredienser

1 pose	Møllerens Verdens beste* Boller
200 g	brun farin
200 g	pecannøtter
200 ml	karamellsaus

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Verdens
beste*
Boller