



## Boller med vaniljekrem og friske bær

Bruk Møllerens Verdens beste Boller som utgangspunkt for å lage boller med vaniljekrem pyntet med friske bær.

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Lag bollene som anvist på pakken. La deigen hvile i minimum 10 minutter
- ② Trill litt avlange boller og lag hull/plass til krem med fingrene
- ③ Fyll i ønsket mengde vaniljekrem
- ④ Hev bollene tildekket på et lunt sted i 45-60 minutter
- ⑤ Stek bollene ved 225 °C midt i ovnen 8-10 minutter, avhengig av ovn. Avkjøl på rist
- ⑥ Pynt med bær når bollene er avkjølt
- ⑦ Sikt over et lite dryss ned melis

## Ingredienser

1 pk	<b>Møllerens Verdens beste* Boller</b>
100 g	smør
4 dl	vann
1 pk	gjær
1 boks	vaniljekrem
	friske bær
	melis

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Verdens  
beste\*  
Boller

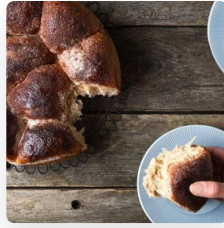
# Lignende oppskrifter



**Bladkrans  
/  
Klippekra  
ns**

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL



**Bollekake**

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS



**Boller med  
kardemom  
me**

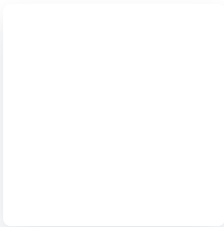
🕒 OVER 60



**FIBRA  
boller**

🕒 OVER 60

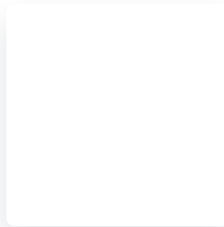
👨‍🍳 MIDDELS



**Skillingsb  
oller fra  
Bergen**

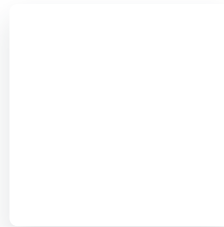
🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL



**Skolebolle  
r**

🕒 OVER 60



**Valentinsb  
oller**

🕒 OVER 60