



Brownieboller

Hvorfor velge mellom boller og brownie, når du kan lage boller med brownie i svingene? Her har du en vinner!

 ENKEL

Slik gjør du

- ① Lag først bolledeigen som beskrevet på posen
- ② Kjevle deigen ut til ca. 45x45 cm
- ③ Bland sammen brownie som beskrevet på posen, og smør den med det samme utover bolledeigen i et jevnt lag
- ④ Rull deigen sammen til en pølse og kutt opp i ca. 20 boller
- ⑤ Sett bollene i en langpanne med bakepapir i bunnen, eller du kan fordele de i 3 runde kakeformer på ca. 24 cm.
- ⑥ La bollene heve tildekket på et lunt sted i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ⑦ Stek bollene ved 190°C i ca. 25 min (avhengig av ovn)



Dryss gjerne litt melis over bollene som pynt før servering



Ingredienser

1 pose **Møllerens Verdens beste* Boller**

1 pose **Møllerens Brownies**

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Verdens
beste*
Boller



Møllerens
Brownies