



Bollekake

Bruk Møllerens Verdens beste bolleblending til å lage en myk og saftig bollekake. Et glasert lokk på toppen av smeltet smør, sukker og kanel er prikken over i-en.

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Følg fremgangsmåten som anvist på pakken
- ② La deigen hvile i minimum 10 min
- ③ Del deigen i ca. 10 deler og trill til vanlige boller
- ④ Legg bollene tett i tett i en rund kakeform, 24 cm diameter, dekket med bakepapir i bunn og smurt i kantene
- ⑤ Dekk til bollekaken med kjøkkenhåndkle og hev på et lunt sted i 45-60 min, eller til dobbel størrelse. Pensle med smeltet smør og dryss kanel og sukker over rett før steking
- ⑥ Stek bollene ved 210°C midt i ovnen i 15 - 18 min avhengig av ovn. Avkjøl på rist



TIPS

Stryk smeltet smør over bollene rett før de stekes og dryss over kanel og sukker. Bollekaken får en smakfull karamellisert overflate

Ingredienser

1/2 pk	Møllerens Verdens beste* Boller
50 g	smør
1/2 pk	gjær
2 dl	vann

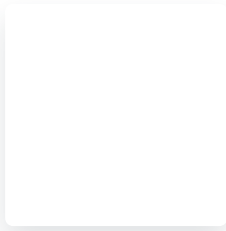
Smeltet smør, kanel og sukker

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Verdens
beste*
Boller

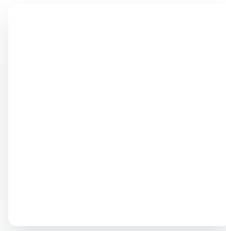
Lignende oppskrifter



Bladkrans / Klippekran ns

🕒 OVER 60

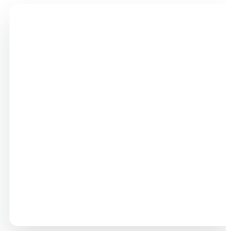
👩 ENKEL



Boller i langpanne

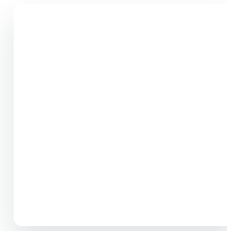
🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Boller med kardemom me

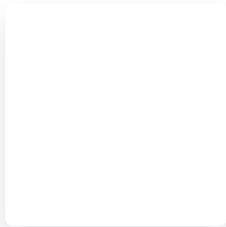
🕒 OVER 60



FIBRA boller

🕒 OVER 60

👩 MIDDELS



Boller med vaniljekre m og friske bær

🕒 OVER 60

👩 ENKEL