



Fastelavnsbolle a la Bounty

Fastelavn er årets store bollesøndag og det er ikke så rart. Nybakte boller med fyll og toppet med et dryss melis eller glasur smaker veldig godt og er en tradisjon for mange. Vi foreslår boller fylt med bountykrem, sjokoladeglasur og kokos på toppen

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett 1 pakke gjær (12 g tørrgjær eller 50 g fersk gjær), 4 dl lunkent vann (38 - 40 °C) og 100 g smeltet smør eller 1 dl olje/ flytende margarin. Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd til deigen blir smidig
- ② La deigen hvile i 10 min. Rull deigen til en pølse og del den i ca. 20 deler. Form bollene og sett dem på en plate med bakepapir. Dekk til med et kjøkkenhåndkle og hev bollene på et lunt sted i 45-60 min. eller til de har dobbel størrelse
- ③ Stek bollene ved 225 °C midt i ovnen 8-10 min avhengig av ovn. Avkjøl bollene på rist



Tips: Ønsker du blanke boller kan du pensle med sammenpisket egg eller melk før steking

- ④ 3 dl kremfløte piskes til krem og blandes med 3 dl ferdig rørt vaniljekrem, 100 g kokos og 100 g melkesjokoladebiter. (Hvis du ikke har vaniljekrem kan du kun bruke kremfløte 6 dl, men det blir ikke så yummy)
- ⑤ Pynt toppen med sjokolade melisglasur som dyppes i kokos. Glasur kan også lages av sjokolade som er smeltet over vannbad

Ingredienser

1 pk	Møllerens Verdens beste* Boller
1 pk	gjær
4 dl	lunket vann (38-40°C)
100 g	smør/ olje



Du kan også bake bollene fra grunnen



Boller med kardemomme

norgesmollene.no

Fyll og pynt

3 dl	kremfløte
3 dl	ferdig rørt vaniljekrem
100 g	kokos
100 g	melkesjokoladebiter

sjokoladeglasur av smeltet sjokolade eller glasur laget på melis, kakao og vann

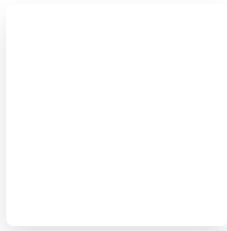
kokos

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Verdens
beste*
Boller

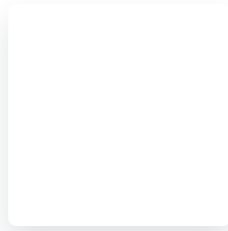
Lignende oppskrifter



Bollekake

🕒 OVER 60

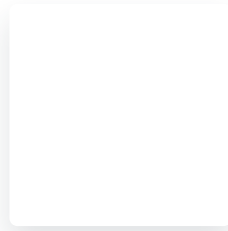
👩‍🍳 MIDDELS



**Boller i
langpanne**

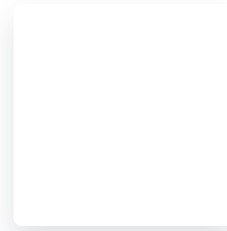
🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL



**Boller med
kardemomme**

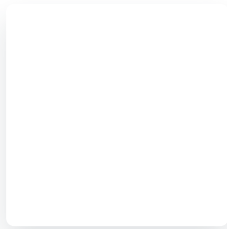
🕒 OVER 60



**Fastelavns
kattebolle**

🕒 OVER 60

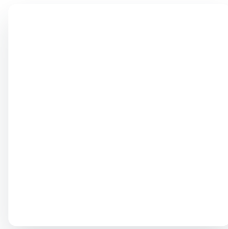
👩‍🍳 MIDDELS



**Påskebolle
med
appelsinkrem**

🕒 OVER 60

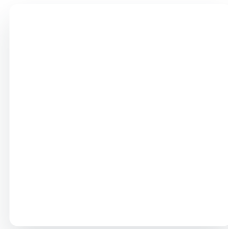
👩‍🍳 ENKEL



**Fastelavns
bolle med
bringebær
krem**

🕒 OVER 60

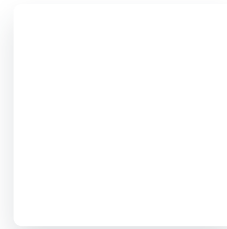
👩‍🍳 ENKEL



**Fastelavns
bolle med
Oreokjeks**

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL



**Fastelavns
boller**

🕒 OVER 60