



## Fastelavnsbolle med Oreokjeks

Fastelavn er årets store bollesøndag og det er ikke så rart. Nybakte boller fylt med deilig krem og toppet med et dryss melis eller glasur smaker veldig godt og er en tradisjon for mange. Vi foreslår en vri på den tradisjonelle fastelavnsbollen - prøv boller med Oreokrem og sett en kjeks på snei på toppen av bollen.

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

# Slik gjør du

## Boller

- 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.



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

## Fyll og pynt

- ① 1 pakke Oreokjeks knuses eller kjøres i blender.
- ② 6 dl kremfløte piskes til krem og blandes med de knuste kjeksene. Del bollen i 2 og legg gjerne litt syltetøy på bunnen av bollen, vi anbefaler å prøve solbær. Sprøyt kremen over, gjem litt krem til pynt på topp.
- ③ Sprøyt en liten kremdott på lokket av bollen og sett en hel oreokjeks på denne som pynt.



Angitt mengde fyll og pynt er nok til ca. 12 ferdige boller

# Ingredienser

## Boller

1 pk **Møllerens Verdens beste\*** Boller

1 pk gjær

4 dl lunket vann (38-40°C)

100 g smør/ olje



Bollene kan også bakes fra bunnen



**Boller med kardemomme**

[norgesmollene.no](http://norgesmollene.no)

## Fyll og pynt:

6 dl kremfløte

2 pk oreo kjeks (en pakke til fyll og en pakke til pynt)

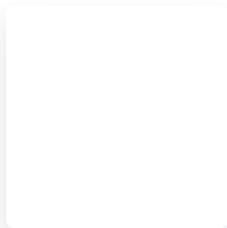
1 gl solbærsyltetøy (valgfritt)

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Verdens  
beste\*  
Boller

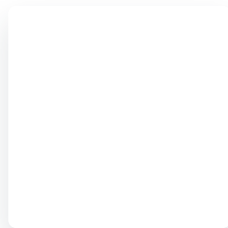
# Lignende oppskrifter



## Bollekake

🕒 OVER 60

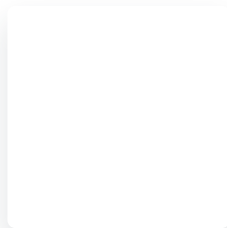
👩‍🍳 MIDDELS



## Boller i langpanne

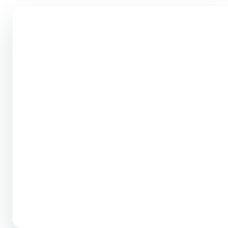
🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL



## Boller med kardemomme

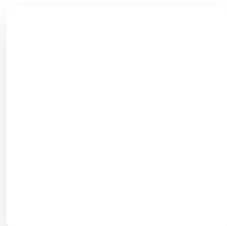
🕒 OVER 60



## Fastelavns kattebolle

🕒 OVER 60

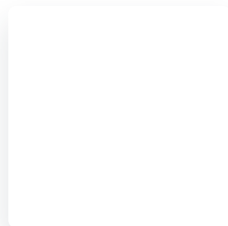
👩‍🍳 MIDDELS



## Påskebolle med appelsinkrem

🕒 OVER 60

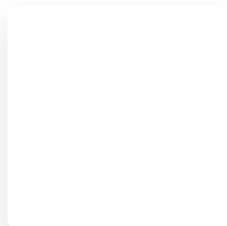
👩‍🍳 ENKEL



## Fastelavns bolle med bringebær krem

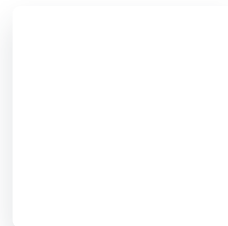
🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL



## Fastelavns boller

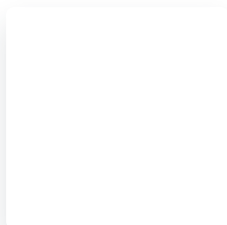
🕒 OVER 60



## FIBRA boller

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



## Skillingsboller fra Bergen

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL