



## Fastelavnsboller

Fastelavn er årets store bollesøndag. Lag tradisjonelle fastelavnsboller med syltetøy og krem og et melisdryss på toppen.  
Nyt!

🕒 OVER 60

# Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett gjær, lunkent vann og smeltet smør. 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

- ④ La bollene avkjøles litt før du deler bollene i to og fyller dem med ønsket fyll. Tradisjonsrikt fyll i fastelavnsbollen er syltetøy på bunnen, legg på en fyldig kremklatt og et melisdryss på toppen

# Ingredienser

- 1 pk **Møllerens Verdens beste\* Boller**
- 1 pk gjær (12 g tørrgjær eller 50 g fersk gjær)
- 4 dl lunkent vann (38 - 40 °C)
- 100 g smeltet smør (eller 1 dl olje/ flytende margarin)

## Fyll og pynt

- 3 dl kremfløte
- 5 ss bringebærsyltetøy
- 1 pk friske bringebær til pynt (hvis ønskelig)
- 2 ss melisdryss



Bollene kan også bakes fra grunnen



**Boller med kardemomme**

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

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Verdens  
beste\*  
Boller

# Lignende oppskrifter



## Boller i langpanne

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



## Boller med vaniljekrem og friske bær

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



## Fastelavns kattebolle

🕒 OVER 60

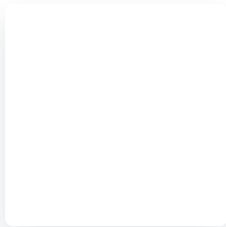
👩 MIDDELS



## Fastelavns bolle a la Bounty

🕒 OVER 60

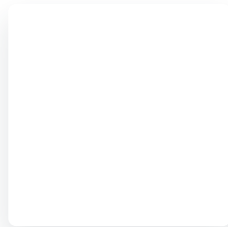
👩 ENKEL



## Fastelavns bolle med bringebær krem

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



## Fastelavns bolle med Oreokjeks

🕒 OVER 60

👩 ENKEL