



## Julebolle med risengrynsgrøt

Har du rester igjen av risengrynsgrøten? Prøv denne oppskriften på skoleboller med risengrynsgrøt i midten.

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Ha i alle ingrediensene utenom smøret. Kjør deigen i 10 minutter på sakte fart, tilsett så smøret i terninger. (Det er viktig å huske å bruke en kaldere deigvæske med tanke på at deigen skal gå lenge i kjøkkenmaskinen)
- ② Elt deigen godt til alt smøret er blandet inn. Legg så plastikk over bollen og la deigen heve i 70 minutter, eller til dobbel størrelse
- ③ Ta deigen ut på bordet og trill ca 20 boller. Bollene settes på en bakeplate med bakepapir
- ④ Lag en fordypning i hver bolle og legg risengrynsgrøt i
- ⑤ Heves til dobbel størrelse (ca. 45 -60 min)
- ⑥ Pensle bolle med smør og strø kanel og sukker over bollen. Stekes bollene på 220°C i 8 - 10 min på midterste rille

## Ingredienser

1 pk	Møllerenes Verdens beste* Boller
1	egg
4 dl	vann
100 g	romtemperert smør i terninger
50 g	gjær, fersk eller 1 pk tørrgjær
	risengrynsgrøt

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Verdens  
beste\*  
Boller

## Lignende oppskrifter



Skolebolle  
r

🕒 OVER 60



Blomsterbolle med  
pistasjcreme

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Bollekake

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Snickersboller

🕒 OVER 60

👤 ENKEL