



Juletre av boller

Er du i det kreative hjørnet i dag? Et juletre av boller vil garantert imponere resten av julebesøket

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Elt sammen alle ingrediensene slik at du får en smidig og glatt deig
- ② Dekk deigen med plast eller klede og la den hvile på et lunt og trekkfritt sted i ca. 30 min
- ③ Del deigen i 23 deler og trill dem til runde boller
- ④ Bruk en stekeplate som er dekket med bakepapir og sett bollene ved siden av hverandre slik at de danner et tre
- ⑤ Dekk platen med et klede eller plast og la dem heve på et lunt og trekkfritt sted i ca. 1 time eller til dobbel størrelse
- ⑥ Pensle bollene forsiktig med melk eller sammenpisket egg og stek dem midt i ovnen ved 200 °C i ca. 15 min, eller til de er gyllen brun. Steketiden avhenger av ovn
- ⑦ Avkjøl bolletreet på rist og pynt etter ønske, eksempel drysse over litt melis som på bildet



Du kan fint lage Juletreet av en rundstykkedeig og bruke det som julefrokost



Ingredienser

900 g	Møllerens Hvetemel siktet
5 dl	melk (romtemperert)
250 g	smør (romtemperert)
125 g	sukker
50 g	fersk gjær eller 1 pk tørrgjær
1,5 ts	kardemomme
1/4 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet