



Skillingsboller fra Bergen

Skillingsbollen stammer opprinnelig fra Bergen. Bollene er store og saftige med sukker på toppen og sukker og kanel i svingene

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Lag deigen som anvist på posen, la den hvile i 10 min
- ② Kjevle deigen ut til en firkant på ca. 45 x 45 cm
- ③ Stryk mykt smør utover deigen. Strø over sukker og kanel
- ④ Rull deigen sammen til en pølse og skjær ca. 20 skillingsboller
- ⑤ Sett bollene på 2 plater med bakepapir. La dem heve tildekket og lunt i 45-60 minutter eller til dobbel størrelse
- ⑥ Dryss sukker på toppen og stek skillingsbollene midt i ovnen ved 225 °C i ca. 10 min

Ingredienser

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

Fyll

smør

sukker og Kanel

Produkter du kan benytte til
denne oppskriften



Møllerens
Verdens
beste*
Boller

Lignende oppskrifter



Bergenske
løsebrød

🕒 OVER 60



Boller i
langpanne

🕒 OVER 60

👩 ENKEL