



Solskinnsboller

Saftige boller med solgul vaniljekrem både lukter og smaker
himmelsk

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett 1 pakke gjær (12 g tørrgjær eller 50 g fersk gjær), 4 dl lunke 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. 16 deler. Trill til vanlige boller. Legg bollene tett i tett i en langpanne ca. 40 x 35 dekket med bakepapir
- ③ Lag en fordykning i bollene og fyll dem med vaniljekrem
- ④ Dekk til bollene med kjøkkenhåndkle og hev på et lunt sted i 45-60 min, eller til de har dobbel størrelse
- ⑤ Stek bollene ved 210°C midt i ovnen i 12-15 min avhengig av ovn. Avkjøl på rist

Ingredienser

1 pk	Møllerens Verdens beste* Boller
100 g	smør
1 pk	gjær
4 dl	vann

Fyll

1 pk	vaniljekrem
------	-------------



Du kan også bake bollene fra bunnen av.



Grunnopskrift Boller

Hva smaker vel bedre en rykende fersk gjærbakst?
Her har du en grunnopskrift på boller som kan
brukes til å lage favoritter som Fastelavnsbolle,...

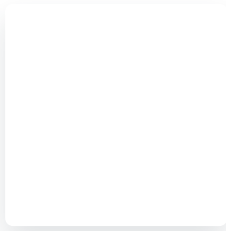
norgesmollene.no

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Verdens
beste*
Boller

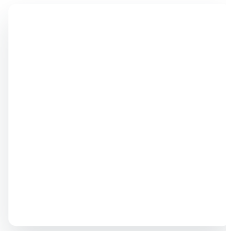
Lignende oppskrifter



Bladkrans / Klippekra ns

🕒 OVER 60

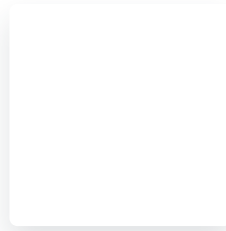
👩 ENKEL



Bollekake

🕒 OVER 60

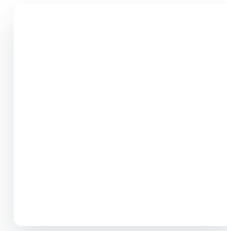
👩 MIDDELS



Boller i langpanne

🕒 OVER 60

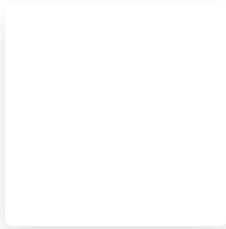
👩 ENKEL



Boller med vaniljekre m og friske bær

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Fastelavns boller

🕒 OVER 60