



Valentinsboller

Overrask kjæresten med nybakte romantiske boller!

🕒 OVER 60

Slik gjør du

- ① Følg fremgangsmåten som anvist på pakken
- 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 Lage en blanding av vann og mel. Tilsett melet til vannet og ikke omvendt
- ④ Drypp forsiktig inn rød konditorfarge
- ⑤ Hell blandingen over i en sprøytepose. Sprøyt hjerte på bollene når de er ferdig hevet og før de stekes
- ⑥ Stek bollene ved 210°C midt i ovnen i 12-15 min avhengig av ovn. Avkjøl på rist

Ingredienser

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

Topping

vann, mel

konditorfarge

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Verdens
beste*
Boller

Lignende oppskrifter



Boller med
kardemom
me

🕒 OVER 60



Boller med
vaniljekre
m og
friske bær

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Fastelavns
boller

🕒 OVER 60



Müslibolle
r med
eplefyll

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS