

FASTELAVNSBOLLER

Dette trenger du:

1kg hvetemel

150g sukker

1/2 – 1 ts kardemomme

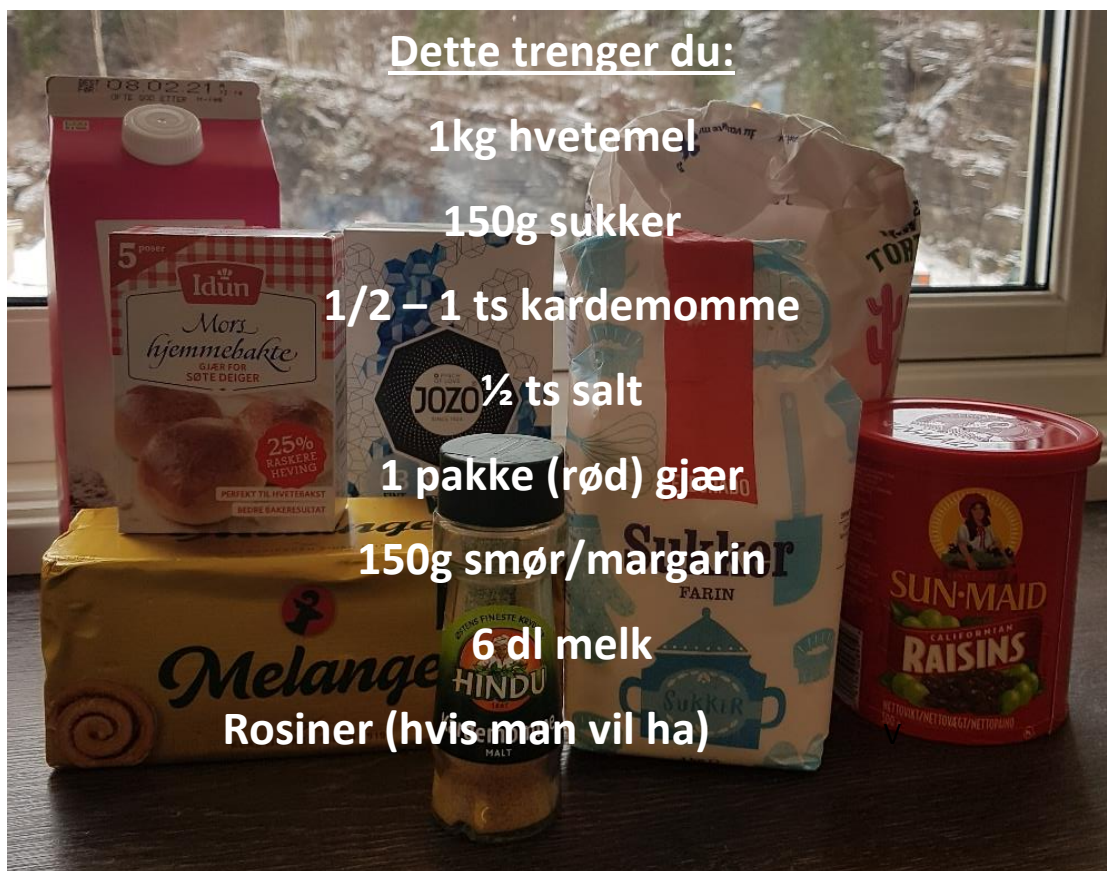
1/2 ts salt

1 pakke (rød) gjær

150g smør/margarin

6 dl melk

Rosiner (hvis man vil ha)



Slik gjør du det:



1. Bland alt det tørre i en bolle. (Hvis du bruker tørrgjær skal den oppi her).

Lag ei grop i melblandinga di. Her skal du helle de våte ingrediensene etterpå.



2. Smelt smøret og hell oppi melk. Rør om og varm opp til ca. 37 grader. (Hvis du bruker våt gjær skal den oppi her og bandes godt ut.)



3. Hell de våte ingrediensene i melblandinga, nå skal du elte godt og lenge slik at deigen blir seig og fin. (3-4 min med maskin, lengre for hånd.)



4. Hev i en time, på et lunt sted, under håndkle og plast



5. Rull ut boller og ta i rosiner
hvis ønskelig.



5. Hev igjen i en time, på et lunt sted, under håndkle og plast. Kan pensles med egg før steking, eller med melk etter steking.

Stekes i midterste rille
på 225 C, i ca. 10-12
min
La dem hvile på rist i
noen minutter. Så blir
de klare til å deles og
fylles 😊



Fyll:

Pisket krem

Bringebærsyltetøy

eller marsipanskiver

Melisdryss på toppen

Kos deg med fastelavnsbollene