

VERDENS BESTE AKS BOLLER

HER FÅR DERE OPPSKRIFTEN PÅ VERDENS BESTE BOLLER. DENNE DEIGEN ER VELDIG FIN OG JOBBE MED, OG DU KAN BRUKE DEN TIL Å LAGE ALL SLAGS TYPE BOLLER; VANLIGE HVETEBOLLER, KANELBOLLER, SKOLEBOLLER, OSV.

MEN HUSK Å VASKE HENDENE DINE GODT FØR DU BEGYNNER 😊

Du trenger:

- 3 dl sukker
- 1 klype salt
- 350 g smør
- 9 dl skummet melk (evt. lettmelk blandet med vann)
- En dæsj bakepulver
- 3 pk tørrgjær
- 1 ½ kilo hvetemel

Slik gjør du:

- 1) Bland alt det tørre i en bakebolle.
- 2) Smelt smøret, og hell melken oppi (blandingen skal være ca 37 grader).
- 3) Hell smør og melkeblandingen oppi det tørre og bland godt til du får en smidig deig.
- 4) La deigen heve i 30-60 minutter.
- 5) Rull ut deigen og lag like store boller, og legg på et bakebrett.
- 6) Stek i ovnen på ca. 200 grader i 10-15 minutter.

LYKKE TIL, OG KOS DEG!

Tips!

Hvis du ønsker kanelboller skjevler du ut deigen og drysser kanel og sukker på. Rull så sammen til en lang pølse, og bruk en kniv til å skjære like store boller.