



Fastelavnsbolle med Oreokjeks

Fastelavn er årets store bollesøndag og det er ikke så rart. Nybakte boller fylt med deilig krem og toppet med et dryss melis eller glasur smaker veldig godt og er en tradisjon for mange. Vi foreslår en vri på den tradisjonelle fastelavnsbollen - prøv boller med Oreokrem og sett en kjeks på snei på toppen av bollen.

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

Boller

- ① Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett 1 pakke gjær (12 g tørrgjær eller 50 g fersk gjær), 4 dl lunkent 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. 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 Stek bollene ved 225 °C midt i ovnen 8-10 min avhengig av ovn. Avkjøl bollene på rist.



Ønsker du blanke boller kan du pensle med sammenpisket egg eller melk før steking.

Fyll og pynt

- ① 1 pakke Oreokjeks knuses eller kjøres i blender.
- ② 6 dl kremfløte piskes til krem og blandes med de knuste kjeksene. Del bollen i 2 og legg gjerne litt syltetøy på bunnen av bollen, vi anbefaler å prøve solbær. Sprøyt kremen over, gjem litt krem til pynt på topp.
- ③ Sprøyt en liten kremdott på lokket av bollen og sett en hel oreokjeks på denne som pynt.



Angitt mengde fyll og pynt er nok til ca. 12 ferdige boller

Ingredienser

Boller

1 pk **Møllerens Verdens beste* Boller**

1 pk gjær

4 dl lunket vann (38-40°C)

100 g smør/ olje



Bollene kan også bakes fra bunnen



Boller med kardemomme

mollerens.no

Fyll og pynt:

6 dl kremfløte

2 pk oreo kjeks (en pakke til fyll og en pakke til pynt)

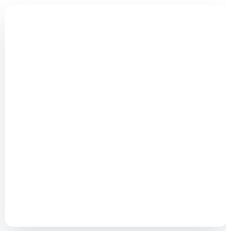
1 gl solbærsyltetøy (valgfritt)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



**Møllerens
Verdens
beste* Boller**

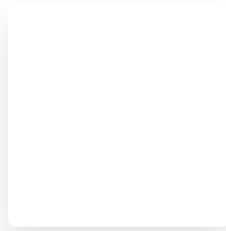
Lignende oppskrifter



Bollekake

🕒 OVER 60

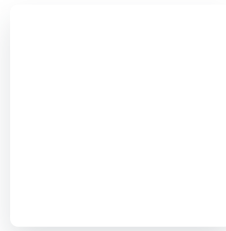
👩 MIDDELS



Boller i langpanne

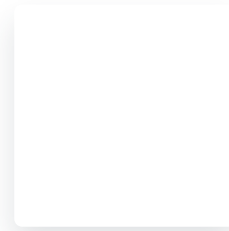
🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Boller med kardemomme

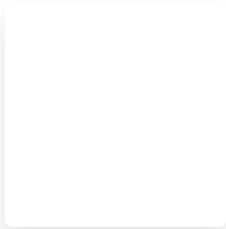
🕒 OVER 60



Fastelavns kattebolle

🕒 OVER 60

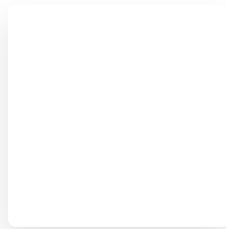
👩 MIDDELS



Påskebolle med appelsinkrem

🕒 OVER 60

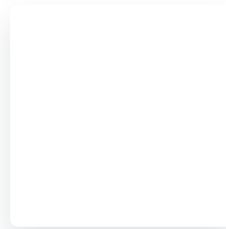
👩 ENKEL



Fastelavnsbolle med bringebærkrem

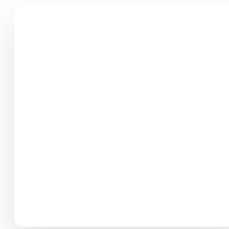
🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Fastelavnsboller

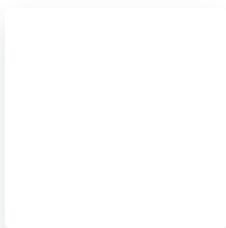
🕒 OVER 60



FIBRA boller

🕒 OVER 60

👩 MIDDELS



Skillingsboller fra Bergen

🕒 OVER 60

👩 ENKEL