



Hetevegger

Hetevegger er en tradisjon fra Vestlandet servert på blåmandag, dagen etter fastelavns søndag. Hveteboller legges i en skål og man heller over varm melk som er kocht sammen med smør, sukker og kanel

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

Boller

- ① Rør gjæren ut i lunken melk, tilsett resten av ingrediensene, og elt deigen til den er blank og smidig (ca. 8-10 min i en kjøkkenmaskin)
- ② Del deigen i 12 biter og rull til boller som settes på et stekebrett dekket med bakepapir, la bollene heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ③ Pensle med egg og stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-12 min, eller til de er gylne (avhengig av ovn)

Fyll

- ④ Bland sammen og kok opp alle ingredienser
- ⑤ Før servering varmes bollene litt opp igjen. Lag en liten grop i midten av hver bolle, legg hver bolle i en dyp tallerken og hell fyllet ned i hullet

Ingredienser

Boller

500 g	Møllerens Hvetemel siktet
2,5 dl	lunken melk
75 g	mykt smør
75 g	sukker
50 g	gjær (eller 1 pk tørrgjær)
1 ts	kardemomme
1 ts	salt
1 egg	til å pensle bollene

Fyll

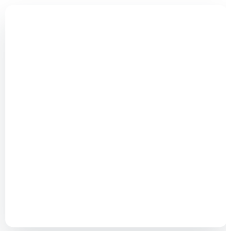
3 dl	kremfløte
2 ss	smør
2 ss	sukker
1 ts	kanel

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Bakermest
er
Paasche's
historiske
påskebolle
r

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS