



Snickersboller

Snickersboller med sjokolade, karamell og nøtter - en smakfull vri på den tradisjonelle kanelsnurren

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

Bolledeig

- ① Tøm posens innhold i en bakebolle
- ② Tilsett 1 pk gjær, 4 dl lunkent vann (38-40 °C) og 100 g smeltet smør eller 1 dl olje/flytende margarin
- ③ Elt deigen ca. 5 min i en kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd til deigen blir smidig
- ④ La deigen hvile 10 min mens du lager snickersfyllet

Snickersfyll

- ⑤ Bland romtemperert smør, sukker og kakao til en smørkrem
- ⑥ Finhakk sjokoladen og peanøttene

Boller

- ⑦ Kjevle deigen ut til et rektangel
- ⑧ Ha smørkremen over halvparten av deigen og strø den finhakkede sjokoladen, peanøttene og fudgen over
- ⑨ Brett den andre halvdelen av deigen over smørkremen
- ⑩ Skjær i strimler på 2 cm og rull slik at den tvinner seg. Lag en knute av deigen, eller form som du vil
- ⑪ Legg på et stekebrett, og la bollene heve lunt og tildekket i 45 - 60 min, eller til de har dobbel størrelse
- ⑫ Stek ved 220 °C i 10 - 12 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

Bolledeig

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

Snickersfyll

1,5 ss	kakao
125 g	smør (romtemperert)
3 ss	sukker
50 g	mørk sjokolade (finhakket)
50 g	fudge biter (karamell)
50 g	peanøtter (finhakket)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



**Møllerens
Verdens
beste* Boller**