

SKOLEBOLLER/TOLVØRES (16 STK.)

2 elever pr.deig

75 gram smør
3 ½ dl lettmelk
½ pk gjær
½ ts kardemomme
1 dl sukker
ca 8 dl hvetemel



Slik gjør du:

1. Smelt smøret. Når dette har smeltet heller du oppi melka.
(Pass på at melka ikke er mer enn 37 grader)
2. Hell dette i en stor bakebolle og rør ut ½ pk gjær med en gaffel.
3. Rør i sukkeret. (Bruk treredskap til å røre med)
4. Ta en halv ts kardemomme oppi. (Pass på at du ikke får for mye)
5. Tilsett **litt og litt** av melet og rør til deigen slipper bollen.
6. Forhev deigen ca 20 minutter med et håndkle over. Lenger hjemme.
7. Bak ut bollene og "klapp" de litt flate. Legg de på et steikebrett.
8. Lag ei grop i midten av hver bolle.
9. Legg i 1 ss vaniljekrem i hver bolle. (Vi bruker ferdigkjøpt krem)
10. Etterhev bollene minst 15 minutter, på samme måte som forhevinga.

Stekes 9-10 min på 230 grader midt i ovnen

Når bollene er avkjølt kan du ta melis og kokos på.

