

# Prinsesseboller

Hvem kan motstå nysteikte og varme boller, ikke jeg. Klarer ikke engang vente til de er kalde før jeg glaserer dem. Namminammi. Jeg tror jeg bare elsker alt som er søtt, og med masse glasur, rosiner og vaniljekrem. Dette er den ultimate oppskriften. You cant do wrong med nysteikte boller. Og smisking er lov ☐ Er dere ikke enig med meg?

Melder disse på i konkurransen Norges beste bakst jeg, stemmer dere på meg og mitt bakverk?



Denne bolleoppskriften er bare så god, den skal være smidig og lett å elte. Hvetemel har forskjellig evne til å suge til seg væske, men bare juster med litt mel/væske til den perfekte deig, som er lett å kjevle.

## **Prinsesseboller (ca 40 stk)**

- 500 gram vann
- 500 gram melk (H melk)
- 300 gram sukker
- 400 gram margarin
- 200 gram gjær
- 2000 gram hvetemel (ca)
- 10 gram salt
- 10 gram kardemomme

*Dere vet jeg elsker å bake store deigen i min Kenwood, men legger med halve oppskriften her også ☐ Jeg elsker deig*

## **Prinsesseboller (ca 20 stk)**

- 250 gram vann



en slikkepotte eller en kakespade.



Jeg brukte 1 pk med rosiner, bare til å fordele de godt. Husk å ha helt ut i kantene.



Min hemmelighet er å rulle deigen ganske tykk, som du ser på bilde. Da får du flotte boller som blir STORE. #welove

Rull mot deg, og pensle siste kanten med litt vann. Da klitrer den seg lett sammen. Eller litt vaniljekrem.....(tynt lag der)



Og så skal vi kutte dem. Olala se her da, blir det bra tror dere?



La dem heve på et lunt sted til minst dobbel størrelse. Hev de med plast over, slik at de ikke tørker. Jeg hever mine oppå ovnen min. Der hevet de seg i 45 minutter. Vi elsker jo store og DEILIGE boller.



Steikes ved 180 grader, jeg steiker alltid på HØY temperatur og med kort steiketid. Til de er gyllen og fine, ca 10 – 12 minutter. Nå skal vi aprikotere dem for å bevare all fuktigheten. Jeg har her brukt aprikossyltetøy, og jeg pensler mens de er glo varme.

*Se så de skinner, er ikke rart vi kaller dem prinsesseboller.*



Glasuren renner...for jeg har ikke tid å vente til de var kalde. MÅTTE SMAKE. Og de ble helt nydelig. Ha melis i en bolle, tilsett vann, bare litt og rør til en seig glasur. Thats it. Less is MORE hehe



Har dere sett min nye og fine skjorte??



Og jeg har allerede spist meg mett på disse deilige bollene. De ble så gode og myke.

Følg meg gjerne på Instagram hvor jeg deler masse bilder og tips. Må vist ut på en liten trimmetur jeg nå. Fløyen next, kem e med?

Klem fra Terje i vakre Bergen.