



Boller i langpanne

Plasser bollene tett i tett i en langpanne så blir det som en stor bollekake. Bryt og del. Smaker og lukter nydelig, vi tror nok disse vil forsvinne fort.

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Følg fremgangsmåten som anvist på pakken
- ② La deigen hvile i minimum 10 min
- ③ Del deigen i 16 deler og trill til vanlige boller
- ④ Legg bollene tett i tett i en langpanne (ca. 40 x 35 cm) dekket med bakepapir
- ⑤ Lag en fordypning i halvparten av bollene og fyll dem med vaniljekrem
- ⑥ Dekk til bollene med kjøkkenhåndkle og hev på et lunt sted i 45-60 min, eller til de har dobbel størrelse. Den andre halvparten av bollene pensles med smeltet smør og dryss kanel og sukker over rett før steking
- ⑦ Stek bollene ved 210°C midt i ovnen i 12-15 min avhengig av ovn. Avkjøl på rist
- ⑧ Lag melisglasur av melis og litt vann og pynt bollene før servering

Ingredienser

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

Fyll

smør, kanel og sukker

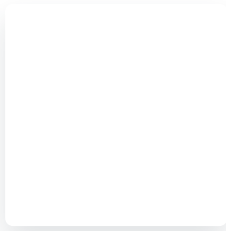
vaniljekrem

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



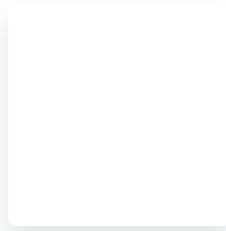
Møllerens
Verdens
beste*
Boller

Lignende oppskrifter



Boller med
kardemomme

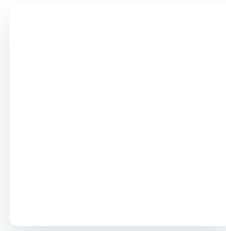
🕒 OVER 60



Boller med
vaniljekrem og
friske bær

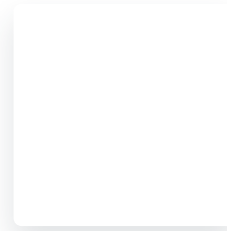
🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Fastelavns
boller

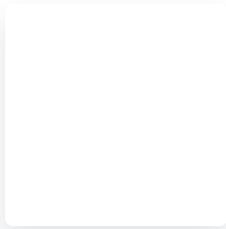
🕒 OVER 60



FIBRA
boller

🕒 OVER 60

👩 MIDDELS



Langpanne
sjokoladecake

🕒 40 - 60

👩 MIDDELS