

Monki-boller

Fantastisk gode boller som er fylt med fyldig vaniljekrem og bollene pyntes deretter med herlig sjokolade. Rett og slett det perfekte bakverket til barnebursdagen eller tilen tilstelning i barnehagen eller på skolen. Oppskriften gir ca 14 boller

INGREDIENSER:

500 gram hvetemel
100 gram sukker
0,5 ts salt
0,5 ts kardemomme
0,5 ts bakepulver
100 gram smør
3,5 dl melk
50 gram gjær
1 plate kokesjokolade
1 stk egg (til pensling)
1 pakke vaniljekrem
Rosiner (til øyne)



SLIK GJØR DU:

1. Bland halvparten av melet med sukker, salt, kardemomme og bakepulver. Smuldre smøret i melblandingen. Rør gjæren ut i lunken melk og tilsett melblandingen. Rør inn mer mel til deigen slipper bakebollen og er passe fast. Dekk med plast og la deigen heve til dobbel størrelse på et lunt sted.
2. Ta deigen som skal være hodet til Monki og klem flat. Fyll på litt Tine vaniljekrem og pakk inn. La heve ca ti minutter.
3. Deretter lager du nesen og ørene. La heve ca ti minutter
4. Pensle bollene godt med egg, og stek bollene uten snute og ører på 250 grader midt i ovnen i cirka fem minutter (til de er gyldne),
5. Ta bollene ut av ovnen og fest snuten og ørene med sammenpisket egg. Pensle ørene, men ikke snuten da denne skal være lysere enn resten av bollen. Stek i nye 4-5 minutter, men pass på at snuten holder seg lys.
6. Lag detaljer med sjokoladeglasur når bollene har blitt kalde. **LYKKE TIL!!**