

Chokoladeboller

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Gæren smuldres i en skål. Tilsæt mælken og rør til gæren er opløst. Herefter røres flydende margarine, grahamsmel og salt i. Tilsæt 3/4 af melet og chokoladen. Ælt dejen godt igennem og tilsæt evt. mere mel. Dejen skal hæve tildækket i ca. ½ time. Ælt dejen igennem og del den i 20 stykker, der formes til boller. Sæt bollerne på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve ca. ½ time. Pensles med mælk og bages ved 200 grader i ca. 15 minutter.

Ingredienser

- 1 pk. gær
- 6 dl letmælk
- ½ dl flydende margarine
- 2 tsk. salt
- 200 g grahamsmel
- 600 g mel
- 100 g grofthakket mørk chokolade