

Boller med hvid chokolade og tranebær

16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Smelt margarinen i en gryde. Hak chokolade og tranebær - ikke alt for fint. Smuldr gæren i en skål. Hæld tykmælken i den smeltede margarine og hæld blandingen over gæren. Rør gæren ud i blandingen og tilsæt salt, sukker, æg og det halve af melet. Tilsæt chokolade og tranebær og rør dejen godt. Ælt resten af melet ind i dejen, lidt ad gangen. Lad dejen hæve tildækket og lunt i en times tid. Når den er hævet, æltes dejen igennem, og formes til boller. Lad bollerne hæve en halv time. Derefter pensles de med mælk og bages ca. 15 minutter ved 200 grader.

Ingredienser

100 g margarine

50 g gær

4 dl tykmælk

1 tsk. salt

2 spsk. sukker

1 æg

650 g hvedemel

150 g hvid chokolade

50 g tørrede tranebær

Mælk til pensling