

## ***Det skal du bruge:***

### **Til dejen:**

3 dl. Mælk

25 g gær

1 æg

100 g blødt smør

Ca. 550 g mel (mængden afhænger lidt af æggets størrelse, hold lidt tilbage og prøv dig frem)

50 g sukker

1 tsk. vaniljesukker

## ***Vælg fyld (for ekstra snaskede boller kan mængden fordobles ):***

### **Fyld 1: Vaniljeremonce**

100 g blødt smør

60 g sukker

Kornene fra en halv stang vanilje

(Bland alle ingredienserne, stil til side)

### **Fyld 2: Vaniljeremonce med chokolade**

100 g blødt smør

60 g sukker

Kornene fra en halv stang vanilje

50 g finthakket chokolade

(Bland alle ingredienserne undtagen chokoladen, stil til side. Når fyldet skal bruges fylder man lidt af Vaniljeremongen og lidt af chokoladen i hver bolle. Man skal ikke blande inden for det bliver noget snask.)

### **Fyld 3: Makronmasse:**

75 g marcipan

120 g sukker

1 æggehvide

(ælt alle ingredienserne godt sammen, stil til side. Der blandes sukker og æggehvide i marcipanen fordi marcipan alene mister smagen når den bages inden i bollen)

### ***Sådan laver du bollerne:***

1: Mål mælken op. Varm ca. halvdelen i en gryde (det er nemmere at styre temperaturen på denne måde).

2: Hæld den varme mælk sammen med den kolde, nu skulle blandingen gerne være lunken. Udrør gær og æg i mælken og stil til side.

3: Bland mel, sukker og vaniljesukker.

4: smuldre det bløde smør i melblandingens til den er fordelt som små krummer (brug eventuelt en foodprocessor)

5: Hæld mælkeblandingens ned i melblandingens. Rør det sammen og ælt på en meldækket bord til dejen er ensartet og smidig.

6: Lad dejen hæve tildækket til den har fået dobbelt størrelse (ca. 40 minutter).

7: Pres eller rul dejen ud til en stor flade.

8: Skær 16 firkanter.

9: Tag hver firkant op i hånden, stræk den lidt og put det valgte fyld i. Luk ophygge ligt.

10: Lad bollerne efterhæve ca. 20 minutter.

11: Bag ved 200 C til bollerne er let gyldne (ca. 20 minutter, men det afhænger af din ovn.)

I opskriften er bollerne lukkede om fyldet, men det er også sjovt at lave åbne fastelavnsboller. Hvis man ønsker det undlader man at putte fyldet inden i bollen og laver bare almindelige boller som man stiller til efterhævning. Når bollerne er efterhævet laver man en fordybning og kommer fyldet heri. Til åbne fastelavnsboller kan man ikke bruge chokolade fordi det brænder på hvis det udsættes for direkte ovnvarme.