



A A L B O R G C H O K O L A D E N



Chokoladeboller

Ingredienser

- 25g gær
- 2dl mælk
- 1 æg
- 1 tsk salt
- 50g sukker
- 500g mel
- 100g smør
- 250g mørk chokolade (60%)



- 1 Varm mælken i en gryde til den er fingervarm. Kom mælken i en skål, og opløs gæren deri.
- 2 Tilsæt æg, sukker, mel og smeltet smør, og ælt dejen til den er jævn. Lad dejen hvile i 5 minutter.
- 3 Tilsæt chokoladeknapper, og del dejen i 12 stykker.
- 4 Tril dejen til boller, og lad dem hæve i 1 - 1,5 time.
- 5 Bag chokoladebollerne ved 200 grader i 8 - 10 minutter.

Tips.: Pensl bollerne med æggestrygelse lige inden de sættes i ovnen, for et flottere finish.



*rigtig god
fornøjelse!*