

Fastelavnsboller med kakaocreme

(16 boller)

Det skal du bruge:

Creme:

1 spsk. majsstivelse

1 æg

2 dl mælk med højst 0,7 % fedt

2 tsk. kakao

1 tsk. vaniljesukker

1 spsk. sukker

25 g mørk chokolade med mindst 70 % kakao



Dej:

2 dl mælk med højst 0,7 % fedt

1 pakke gær (50 g)

1 æg

50 g flydende margarine

2 spsk. sukker

250 g hvid fuldkornshvedemel (ca. 4 dl)

ca. 200 g hvedemel (ca. 3½ dl)

Pynt:

Glasur af flormelis og kogende vand

mandelflager eller -splitter

krymmel o.lign.

Sådan gør du:

Pisk ingredienserne til cremen sammen. Kog den op, og lad den koge i ca. 2 min., mens du pisker.

Afkøl cremen. Hak chokoladen groft, og rør den i.

Lun mælken til dejen, og rør gæren ud i den.

Tilsæt de øvrige ingredienser, hold lidt af hvedemelet tilbage, og ælt dejen god igennem.

Stil den til hævnings, overdækket, et lunt sted i ca. 20 min.

Slå dejen ned, rul den ud til ca. 50x50 cm og skær den i 16 stykker.

Læg en skefuld creme midt på hvert dejstykke.

Fold dejen sammen, så den lukker om cremen.

Sæt bollerne med samlingen nedad på bagepapir på en bageplade.

Lad bollerne efterhæve i ca. 10 min.

Bag dem ved 200° C i 12-15 min. på næstøverste ovnrille.

Afkøl bollerne på en rist, før du pynter dem med glasur og pynt.

Servering:

Server fastelavnsbollerne til saftevand, kaffe eller te.

Opbevaring:

Du kan fryse fastelavnsboller.

Variation:

Undlad kakao i cremen, så det er en vaniljecreme.

Brug en fast marmelade i stedet for creme.

Tip:

Du kan koge cremen dagen før, du vil bage fastelavnsboller. Opbevar den i køleskab.

1 fastelavnsbolle:

Energi 700 kJ/165 kcal

Fedt 5 g – Kulhydrat 23 g – Protein 6 g

Kulhydrat pr. 100 g 36 g