



## Curlyboller

### Ingredienser

1,5 kg hvetemel  
225 g sukker  
3 ts kardemomme  
2 pk tørrgjær  
225 g smør  
4,5 dl vann  
6 dl melk

### Pensling:

1 egg  
2 ss melk



### Fremgangsmåte

Bland det tørre i en bakebolle. Smelt smøret og tilsett vann og melk. Avkjøl til blandingen er lunken. Bland det våte godt inn i det tørre. Elt til en jevn deig (bruk gjerne kjøkkenmaskin med eltekrok). La deigen heve lunt til dobbel størrelse.

Bak ut deigen og sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 15 min.

Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 15 minutter, til de er lyst gyldne.

### Tips

Det blir mange boller av denne oppskriften, så du kan fint halvere den hvis du vil det.

Deigen kan også brukes til å lage noen kanelboller, skolebrød, kringle osv.

Dropp penslingen hvis du vil ha boller som er helt uten egg.

"Curlyboller" er fine å fryse!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/curlyboller>