



## Barnas beste fastelavnsboller

### Ingredienser

100 g smør  
3,5 dl melk  
50 g gjær  
1 egg  
100 g sukker  
0,5 ts kardemomme  
550 g hvetemel

### Kremfyll:

7,5 dl kremfløte  
1 ss vaniljesukker

### Pynt:

Oboy sjokolademelkpulver

### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melk og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha så i melet og elt deigen jevn. Hev deigen i 1 time.

Kna sammen deigen og del den i 20 jevnstore emner. Trill ut boller og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 30 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Pisk kremfløten stiv og smak til med vaniljesukker.



Skjær et lokk av bollene og fyll på med pisket krem (se tips). Sikt over Oboy sjokolademelkpulver til pynt.

### Tips

♥ Du får flotte kremtopper inni bollene om du bruker sprøytepose med stor sprøytetipp (kjøpes i kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr).

♥ Disse bollene bør spises samme dag de er laget, så kremen er helt fersk.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/barnas-beste-fastelavnsboller>