

CHOKOLADEBOLLER



12-16 stk.

100 g smør

2½ dl mælk

35 g gær

1 æg

75 g rørsukker (eller alm. sukker)

500 g mel

75 g grofthakket chokolade
æg til pensling

Smelt smørret, tilsæt mælk og opløs gæren i den lune væske.

Pisk ægget i.

Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen godt igennem.

Lad dejen hæve 30 min.

Ælt dejen igennem og form den til boller der igen hæver 30 min.

Pensl bollerne med sammenpisket æg og bag dem midt i ovnen 15 min ved 225°.

(Som fødselsdagsboller)