

TEBOLLER MED CHOKOLADE

Teboller er en dejlig ting, og når de tilmed er fyldt med stykker af chokolade, er de endnu bedre.

Denne opskrift giver nogle dejligt luftige chokoladeboller, og de smager ekstra godt med lidt smør på. Chokoladen kan udskiftes med rosiner.

•

Til

- 4 dl vand
- 2 æg (str. M/L)
- 50 g gær
- 85 g sukker
- ca. 850 g hvedemel
- 100 g smør
- 1 1/2 tsk salt (fint)
- 100 g chokolade

Bland vand, æg, gær og sukker, og rør, til gæren er opløst. Tilsæt derefter melet lidt ad gangen, og ælt dejen, til den er ensartet og smidig.

Lad dejen hvile i ca. 10 minutter.

Tilsæt smør og salt, og ælt det ind i dejen. Til at starte med vil det klistre meget, men efter et par minutter samler dejen sig.

Hak chokoladen, og bland den i dejen.

Form dejen til boller, og lad dem hæve til dobbelt størrelse. Det er nemmest at gøre et lunt sted, og det tager ca. 45 minutter.

Pensl chokoladebollerne med vand, og bag dem ved 200 grader i 10-15 minutter (afhængigt af ovnen). Pensl tebollerne med mælk, når de kommer ud af ovnen, og stil dem til afkøling på en rist.

Tip:

Chokoladebollerne holder sig bedst i en plasticpose, og de kan også fryses ned.

