

Chokoladeboller

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 pk. gær

6 dl letmælk

½ dl flydende margarine

2 tsk. salt

200 g grahamsmel

600 g mel

100 g grofthakket mørk chokolade

Beskrivelse

Gæren smuldrer i en skål. Tilsæt mælken og rør til gæren er opløst. Herefter røres flydende margarine, grahamsmel og salt i. Tilsæt 3/4 af melet og chokoladen. Ælt dejen godt igennem og tilsæt evt. mere mel. Dejen skal hæve tildækket i ca. ½ time. Ælt dejen igennem og del den i 20 stykker, der formes til boller. Sæt bollerne på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve ca. ½ time. Pensles med mælk og bages ved 200 grader i ca. 15 minutter.