

## **CHOKOLADEBOLLER**

1 æg  
50 g sukker  
50 g smør  
200 g flødeost naturel  
30 g gær  
2¼ dl lunken vand  
1½ tsk. salt  
540 g hvedemel  
200 g mørk chokolade



Start med at rør smør, sukker og æg sammen, hvorefter flødeosten tilsættes. Gæren opløses i lunken vand. Bland de to masser sammen og tilsæt efterfølgende salt og mel - tilsæt det lidt efter lidt. For at gøre dejen godt luftig, lod jeg røremaskinen ælte dejen godt i ca. 10 minutter.

Tildæk dejen og lad den hæve i en times tid.

Nu skal chokoladen i! Chokoladen skæres ud i gode store stykker og foldes ind i dejen. Lægge dejen på et meldrysset bord - gerne lidt aflang i det. Drys lidt chokolade på dejen og fold dejen ind over. Tilsatte mere chokolade og foldede så igen - forsæt med dette indtil alt chokolade er blandet ind i dejen.

Nu skal bollerne formes til den ønskede størrelse! Lad dejen efterhæve i ca. 30 min. Inden bollerne bages i ovnen ved 225° i 8-10 min. pensles de med æg.