

CHOKLADBOLLAR

INGREDIENSER

- 300 g Smör, rumsvarmt
 - 3 dl strösocker
 - 6 msk kakao
 - 2 tsk vaniljsocker
 - 4 msk vatten eller kallt kaffe
 - 8 dl havregryn
- Pärsocker eller strössel till garnering

GÖR SÅ HÄR:

Rör ihop smör och socker. Rör i kakao, vaniljsocker, vatten och havregryn. Forma runda bollar (1 storlek som en golfboll) och rulla dem i Pärsocker eller strössel. Förvara i frysen eller kylan.

SNODDAS

TILL KAKAN:

2 st. ägg
3 dl strösocker
150 gram smör
1 dl mjölk
4 dl vetemjöl (gärna special)
2 tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker
4 msk kakao

GLASYREN:

4 msk kakao
4 dl florsocker
75 gram smör
0,5 dl kallt kaffe
1 msk vaniljsocker
2 dl Strössel eller kokos

GÖR SÅ HÄR:

Smält smöret & låt svalna något. Vispa ägg + socker poröst. Blanda vetemjöl, bakpulver, kakao & vaniljsocker i en skål och vänd ner i äggsmeten. Tillsätt smöret + mjölken och rör om försiktigt. Häll smeten i en smord långpanna eller klädd med bakplåtspapper.

Grädda mitt i ugnen 175 grader ca 30min.

Glasyren:

Smält smöret i en kastrull. Blanda ner resten av ingredienserna och rör till en slät smet. Bred ut på kakan när den svalnat. Garnera med strössel!

Skär i bitar (8x8).

SILVIAKAKA

TILL KAKAN

2 st. ägg
2 dl socker
2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 dl kallt vatten

KRÄMEN:

100 gram smör
1 dl socker
1 st. äggula
2 tsk vaniljsocker
½ -1 dl kokos

GÖR SÅ HÄR:

Vispa ägg och socker poröst. Blanda vetemjöl och bakpulver i en skål och vänd ner i äggsmeten. Tillsätt vattnet och rör om försiktigt. Häll smeten i en smord långpanna eller klädd med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen 175 grader ca 30 min.

Koka ihop krämen på svag värme. Bred över svalnad kaka, strö över kokos. Skär i bitar (8x8).

BULLAR (20 st.)

INGREDIENSER

- 1/2 paket jäst (à 50 g)
- 50 g smör
- 3 dl mjölk
 - 1/2 dl socker
- 1 krm salt
- 8 dl vetemjöl Fyllning
- 50 g smör
- 2 tsk malen kanel
 - 1/2 dl socker

FYLLNING

- 50 g smör
- 2 tsk malen kanel
- 1/2 dl socker

PENSLING

- ägg
- pärlsocker

GÖR SÅ HÄR:

Smula jästen i en bunke. Smält matfettet i en kastrull eller i en skål i mikrovågsugnen på full effekt (max 800 W) ca 30 sek. Tillsätt mjölken och värm till fingervarmt, 37°C. Häll lite av degvätskan över jästen och rör tills den löst sig. Tillsätt resten av degvätska, socker, salt och nästan allt vetemjölet, spara lite till utbakningen. Arbeta degen smidig för hand eller i maskin tills degen släpper bunkens kanter. Låt degen jäsa övertäckt ca 30 min.

Rör matfettet smidigt med socker och kanel till fyllningen. Ta upp degen på arbetsbänk och knåda den smidig med resterande mjöl. Kavla ut degen till en platta, ca 30x40 cm. Bred på fyllningen och rulla ihop från långsidan. Skär rullen i ca 2 cm breda bitar. Lägg bitarna med snittytan uppåt på en bakpappersklädd plåt eller i bullformar av papper.

Låt bullarna jäsa under bakduk ca 20 min. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över lite pärlsocker. Grädda bullarna mitt i ugnen i 250°C, ca 8 min. Låt kallna på galler under bakduk innan de packas i påse eller burk med lock.