

Oppskrifter fra Baking med Jon Eirik

Eltefrie boller

[Hentet herfra](#)

Ingredienser

Hva	Mengde	Benevning
<i>Bolledelig</i>		
Hvetemel	600	g
Sukker	100	g
Smør	100	g
Gjær	½	Pakke/pose
Kardemomme	1	ts
Vaniljesukker	1.5	ts
Salt	½	ts
Melk	3	dl
Egg	1	stk
<i>Kanelsmør til snurrer</i>		
Smør	100	g
Sukker (hvit eller brunt)	100	g
Kanel	12-15	g
Salt	1	dryss

Metode

Bland sammen alt det tørre i en bolle.

Smelt smøret på lav varme. Bland sammen smør, melk og egg. Pass på at ting ikke er for varme før du heller egget i for å unngå eggerørestemming.

Bland det våte i det tørre og kna sammen til du har en passe jevn deig.

La deigen stå i kjøleskap i minst 12 timer. Inntil 5 dager.

Når du bestemmer deg for at du vil ha boller, ta deigen ut av kjøleskapet og la det tenke seg om en liten time.

Om du vil ha kanelnurrer tar du smøret og blander med sukker, salt og kanel. Det er også mulig å smelte smøret og blande det med sukkeret. Da blir det mye lettere å smøre ut, men pass på at det ikke er veldig varmt når du smører.

Bak så ut bollene i det formatet du vil ha, boller, knuter eller snurrer og legg de på et brett til 1 times etterheving.

Når bollene har etterhevet steker du de i ca. 20 min ved 180°C.

Cookies

[Hentet herfra](#)

Ingredienser

Hva	Mengde	Benevning
Hvetemel	250	g
Bakepulver	½	ts
Vaniljesukker	1	ts
Salt	½	ts
Hvitt sukker	125	g
Brunt sukker	150	g
Smør	100	g
Egg	1	stk
Eggeplomme	1	stk
Sjokolade (hva som helst)	100-200	g

Metode

Bland mel, bakepulver, vaniljesukker og salt i en bolle.

I en gryte, smelt smøre og tilsett sukker og rør til en jevn masse.

Bland egg og eggeplomme i sukkersmøret. Pass på at sukkersmøret ikke er for varmt, altså ikke mye over 40°C.

Hell den våte blandingen i det tørre og bland sammen til den jevn deig.

Kutt opp sjokoladen så fin du vil ha den og bland den inn i deigen. Hvis du vil ha tydelige sjokoladebiter i deigen kan det være en fordel og la deigen være ganske kjølig før du blander inn sjokoladen.

Del deigen opp i så store cookies du vil ha. Disse kan du enten steke alle på en gang og ha fest, eller du kan steke noen og la resten ligge i kjøleskap i en boks med bakeark eller mellomleggspapir mellom hver cookie og ta frem når du vil steke deg en cookie.

Cookiene stekes ved 170°C i 7-8 min. Det kan være lurt å følge litt med. De vil være ganske myke når de tas ut av ovnen, men de vil stivne ettersom de kjøles ned.