

Bananboller med chokolade

Opskrift til 8 store boller

Bananboller med store stykker mørk chokolade og moste bananer, det søder lækkert og giver en skøn konsistens.

Samlet tid

2 timer i alt

Ingredienser

- 2,5 dl koldt vand
- 15 g gær
- 60 g smør
- 2 små tsk. salt
- 2 spsk. sukker
- 500 g hvedemel
- 2 modne bananer
- 75 g mørk chokolade
- 1 æg til pensling

Sådan gør du

1. Opløs gær i vandet i en skål (jeg bruger en røremaskine til bollerne).
2. Smelt smør, så det blot lige bliver blødt.
3. Kom det ned i skålen sammen med sukker og salt. Rør igen
4. Kom hvedemel ved og rør dejen godt. Giv den først en tur ved lav omdrejning og derefter kan du skrue op.
5. Mos bananerne og kom ved. Ælt dejen på maskinen i 5 minutters tid.
6. Kom dejen ud på et bord og hæld hakket chokolade/ chokoladeknapper- eller dråber ved. Vend dejen rundt med hænderne, så chokoladen kommer godt ind i dejen. Ikke for lang tid, da chokoladen ikke skal smelte.
7. Læg en opklippet frysepose + viskestykke hen over dejen og lav en hæve en time.
8. Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Med to spiseskeer kan du "klatte" bollerne på en bageplade beklædt med bagepapir.
9. Pensl bollerne med ægget og kom pladen ind i ovnen. Giv bollerne 17-20 minutters tid, til de er gyldne på overfladen og sprøde under bunden.
10. Køl af på en rist