

Glutenfrie chokoladeboller

Opskrift til 10 boller

Bløde, luftige, søde og salte chokoladeboller helt uden gluten. En opskrift på nemme glutenfrie boller med store stykker chokolade.

Ingredienser

- 5 dl vand
- 25 g gær
- 20 g HUSK loppefrøskaller
- evt. 1 lille tsk. kardemomme
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. agavesirup
- 50 g smeltet smør
- 450 g glutenfri mel (jeg er specielt glas for sorghummel og rismel)
- 60 g mørk chokolade
- 1 æg til pensling

Sådan gør du

1. Kom vand og gær i en skål eller røremaskine (jeg brugte en røremaskine) og rør til gæret er opløst
2. Kom loppefrøskaller i og giv det 10 minutter på røremaskinen, til det har en gele-agtig konsistens. Du kan også bruge en elpisker, hvis du ikke ejer en røremaskine.
3. Kom så kardemomme, salt, agavesirup og smeltet smør ved og rør igen, bare lige til det er blandet
4. Kom mel ved og rør igen til dejen er samlet
5. Hak mørk chokolade og kom ved, vend det sammen med en dejskraber
6. Form 10 boller og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir – du kan evt. glatte overfladen af bollerne med våde hænder
7. Kom et stykke husholdningsfilm over efterfulgt af et viskestykke. Lad bollerne hæve i 40 minutter, tænd imens ovnen på 200 grader varmluft
8. Pisk ægget sammen i en lille skål med en gaffel og pensl bollerne
9. Bag dem i ovnen i 15-20 minutters tid til de er gyldne og sprøde under bunden