

Sockerbullar



Boken som detta receptet kommer från köpte jag förra året efter ett tips i en Facebookgrupp, det är en bok med 30 klassiska bakrecept, Boken heter Fika, den är från 2012 och det är IKEA som har gjort den. Den finns inte kvar i deras sortiment utan det är loppis, bokbörser eller på andra ställen man får leta för att hitta den. Designen i boken är helt underbar då varje recept tar upp två uppslag i boken, första uppslaget är alla ingredienserna upplagda snyggt (uppradade bär, mjöl som är packat i en pyramid och socker i små högar) och på andra uppslaget ser man resultatet och beskrivningen. Det finns fler recept i den boken som kommer att provas framöver och visas här. Beskrivningen i boken är på varm degvätska, jag valde att köra med kall som vanligt och har ändrat i receptet efter det.

7 ½ dl vetemjöl

75 gram rumsvarmt smör

4 msk strösocker

1 krm salt

1 ägg

25 gram jäst för söta degar

2 ½ dl mjölk

1 ½ dl matlagingsgrädde

1 ½ msk vetemjöl

½ msk strösocker

1 ägg

1 msk vaniljsocker

Smält smör

Strösocker

Häll i alla ingredienser till degen i en bunke och bearbeta degen med maskin några minuter tills den släpper från bunkens kanter.

Låt jäsa under bakduk till dubbel storlek.

Vaniljkräm

Blanda grädde, vetemjöl och socker i en kastrull. Låt blandningen sjuda på svag värme under omrörning, cirka 3 minuter. Ta kastrullen från värmen och blanda i ägget. Hetta försiktigt upp krämen igen, cirka ½ minut. Låt krämen svalna och blanda i vaniljsocker.

Ta upp degen på ett mjöla bakbord och knåda den lätt. Dela degen i 18 delar (å 50 gram) och rulla de till runda släta bullar. Platta ut bollarna med en kavel och lägg 2 tsk vaniljkräm på varje. Nyp ihop bullarna och lägg dem med skarven nedåt på en plåt med bakplåtspapper.

Låt de jäsa 30 - 45 minuter under bakduk, när degen reser sig vid ett lätt tryck med fingret är de färdigjästa.

Värm ugnen till 225° och grädda bullarna mitt i ugnen i 7 - 8 minuter, tills de fått fin färg.

Låt bullarna svalna på galler, pensla de med smält smör och doppa i strösocker strax före servering.