

Suverene sjokoladesnurrer!



Er vi fortsatt venner eller synes du det er litt dårlig gjort å begynne uken med sjokolade i svingene? Men altså dagen min startet i grunnen med at jeg lagde middag kl 06.30 i dag tidlig (for å rekke å gjøre lekser med sjuåringen OG bake kake til barnebursdag før jeg måtte legge to gutter alene før jeg selv kollapset på sofaen). Så du skjønner kanskje at jeg trenger en venn? Og for ikke å snakke om sjokolade. Eller forresten, la oss snakke om sjokolade! Disse bollene ble nemlig i går så vakkert omtalt som den perfekte blandingen av brownies og kanelboller (Takk, Marianne!) Og bedre grunn til å skeie ut på en mandag (tirsdag, onsdag, torsdag...) finner jeg du ikke.



Sjokoladesnurrer – hverdagsluksus:

(12 stk)

Deigen:

120 ml h-melk, ca 37 grader

50 gram sukker

3 ts tørrgjær

1 egg, romtemperert

250 gram siktet hvetemel eller speltmel

0,5 ts salt

45 gram mykt, usaltet smør

Fyllet:

120 gram mørk sjokolade (jeg brukte 70%), grovhakket

50 gram sukker

0,5 ts kanel

en klype salt

45 gram mykt, usaltet smør

1 egg og 1 ss melk, sammenvispet (til pensling)

smør til å smøre muffinsformene

Ha melk, sukker og gjær i en bakebolle og rør rundt. Tilsett så mel, salt og egg og elt til du begynner å få en klissete deig. Tilslutt har du i smøret og elter 5-10 minutter. Hev deigen i en time under plast. I mellomtiden lager du fyllet. Ha sjokolade i en foodprosessor og kjør til sjokoladen er som smuler. Bland sjokolade, smør, sukker, salt og kanel. Ha litt mel på benken og hell over deigen. Kjevle til et stort rektangel. Fordel fyllet jevnt utover. Rull sammen på langs. Skjær 12 skiver og legg hver skive med snittsiden ned i en smurt muffinsform. Sett ovnen på 180 grader. Etterhev under plast i 30 minutter. Pensle med eggblanding og stek midt i ovnen i 15-20 minutter. Avkjøl litt i formen før du løsner de forsiktig med en kniv og har de over på rist.

