



## Ingredienser

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 350 g  | letmælk                             |
| 20 g   | FiberHUSK®                          |
| 11 g   | tørgær                              |
| 50 g   | havregryn                           |
| 50 g   | mørk chokolade med 75% kakaoindhold |
| 10 g   | sukker                              |
| 18 g   | rapsolie                            |
| 1 stk. | æg                                  |
| 325 g  | hvedemel                            |

# Chokoladeboller

20 stk.

Mælken lunes og gær og FiberHUSK® røres ud i den med et piskeris, lad det hvile i 5 min. Havregrynene tilsættes og blandingen trækker yderlige 5 min.

Chokoladen hakkes groft og tilsættes sammen med de øvrige ingredienser, gem lidt af hvedemelet.

Ælt dejen godt igennem. Dæk dejen til og lad den hæve et lunt sted i ca. ½ time.

Dejen slås ned og formes til ca. 20 boller. Læg bollerne på en bageplade og lad dem efterhæve i 20 min.

**Bag bollerne ved 200 °C i ca. 15-20 min på midterste ovnrille.** Lad dem afkøle på en bagerist.