



---

## Risboller

### Ingredienser

150 g Delfia fett (kokosfett)  
100 g kokesjokolade  
2 ss sterk kaffe  
1 egg  
150 g melis  
1 ts vaniljesukker  
6 dl puffet ris



### Fremgangsmåte

Smelt Delfia fett i en liten kjele. Brekk opp sjokoladen i små biter og la den smelte i fett. Ha i kaffe og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Pisk egg og melis luftig. Bland i den avkjølte sjokoladeblandingen. Rør til slutt i puffet ris.

Fordel blandingen i papirformer ved hjelp av to spiseskjeer. La stivne i kjøleskapet.

### Tips

Når Risbollene har stivnet kan du stable dem oppå hverandre i en tett kakeboks med matpapir imellom lagene. Oppbevares kjølig og helst i kjøleskapet.

Se også [Ristopper](#) og [Riskaker med melkesjokolade](#).

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/risboller>