Risboller



Ingredienser

♥ 150 g delfiafett (kokosfett)
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 2 ss sterk kaffe
♥ 1 egg
♥ 150 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 6–8 dl puffet ris

Fremgangsmåte

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

Pisk egg, melis og vaniljesukker luftig. Bland inn den avkjølte sjokoladeblandingen. Rør til slutt inn puffet ris.

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

Tips

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

♥ Se også **Ristopper** og **Riskaker med melkesjokolade**. Se også **Risboller i langpanne (uten delfiafett)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/risboller