Sjokoladekuler (Sjokoladeboller)



Ingredienser

125 g smør
1 dl sukker
2 ss kakao
2 ts vaniljesukker
2 ss sterk kaffe
3 dl havregryn (små, lettkokte)

Pynt:
100 g kokos

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker. Pisk inn kakao, vaniljesukker og kaffe. Rør deretter inn havregryn. Sett massen eventuelt en stund i kjøleskapet dersom den virker veldig klissete.

Ha kokos i en flat suppebolle eller liknende. Form små kuler av deigen med hendene (se tips) og rull dem forsiktig i kokosen.

Sett Sjokoladekulene på et brett og sett brettet i kjøleskapet til kulene har stivnet. Når kulene er stive kan du ha dem i en kakeboks eller en liten plastikpose. Oppbevares i kjøleskapet!

Tips

Når du skal forme kulene med hendene kan det være lurt å fukte hendene med vann jevnlig for at havregrynsmassen ikke skal klistre seg for mye til fingrene.

Behandle kulene med forsiktighet frem til de har stivnet i kjøleskapet.

Se også oppskrift på "Konfektkuler", "Oboykuler" og "Kanonkuler".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekuler-sjokoladeboller