



## Konfektkuler

### Ingredienser

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

Pynt:

sjokoladestrøssel



### Fremgangsmåte

Ha de tørre ingrediensene i en bakebolle og bland godt. Smelt smør og bland med kaffe. Ha dette i havreblandingen og rør alt sammen. La blandingen stå og svulle i kjøleskapet i 15-30 min.

Ha sjokoladestrøssel i en flat suppebolle eller liknende. Form små boller av deigen med hendene (se tips) og rull dem forsiktig i strøsselet.

Sett "Konfektkulene" 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 "Konfektkulene" med hendene kan det være lurt å fukte hendene med vann jevnlig for at havregrynsmassen ikke skal klistre seg for mye til fingrene.

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

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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