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 svelle 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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