Kanonkuler (Svenske Chokladbollar)



Ingredienser

250 g smør
2,5 dl sukker
1 dl kakaopulver
1 dl vaniljesukker (se tips)
0,5 dl sterk kaffe
6 dl havregryn (små, lettkokte)

Pynt:
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.

Form massen til 10 store kuler (se tips). Vend kulene forsiktig i kokos.

Sett kulene kjølig til de har stivnet. Oppbevares i kjøleskapet.

Tips

Det er riktig at det skal være 1 dl vaniljesukker i denne oppskriften. Dette er altså ikke noen skrivefeil! 🙂 Hvis du er skeptisk, går det også fint å redusere mengden, men jeg anbefaler deg å prøve. Den store mengden vaniljesukker gir utrolig nydelig smak!

Det er selvsagt ikke noe i veien for å lage mindre kuler dersom du ønsker dette.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanonkuler-svenske-chokladbollar