# Eggelikørkuler




### Ingredienser

50 g delfiafett
200 g hvit sjokolade
125 ml eggelikør
125 g kokos

Pynt:
kokos

### Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i den hvite sjokoladen og la den smelte i det varme fettet. Rør i eggelikør og deretter kokos. Sett kjelen i kjøleskapet til massen har stivnet (1-2 timer eller over natten).

Form kuler med hendene og rull dem deretter i kokos.

### Tips

"Eggelikørkuler" oppbevares kjølig.

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

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eggelikorkuler