Oboykuler

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 2 dl melis
♥ 2 dl Oboy sjokolademelkpulver
♥ 6 dl havregryn (små, lettkokte)
♥ 1 dl melk

Pynt:
♥ 150 g kokos

Fremgangsmåte

Bland smeltet smør med melis og Oboy sjokolademelkpulver. Ha i havregryn og melken. Rør godt sammen og la dette stå i kjøleskapet i minst 30 minutter. Da vil havregrynene svelle opp og gjøre massen fastere.

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

Sett "Oboykulene" 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.

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

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