Oreo sjokoladekongler



Ingredienser

♥ 300 g Oreokjeks (2 pakker)
♥ 150 g kremost naturell
♥ 150 g Coco Pops Chocos (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha Oreokjeks i en food processor (jeg bruker hele kjeksen inklusive den hvite kremen inni).

Kjør Oreokjeksene til smuler.

Tilsett kremost.

Kjør videre til du får en klissete sjokolademasse.

Form massen til kuler med kjeglefasong, slik at de blir litt tykkere nederst og smalere øverst.

Fest Coco Pops rundt hele kulen. Bruk gjerne de som er litt store nederst og de litt mindre lengre oppe. Coco Pops er formet som buede flak, så la dem stikke litt ut fra kulen og pekende oppover, så kulene får det karakteristiske kongle-utseendet.

Sikt over melis.

Sett kjølig i minst 30 minutter før servering.

Tips

♥ Oreokjeks, kremost og Coco Pops fås kjøpt i mange norske matbutikker. Coco Pops Chocos står som regel i hyllene for frokostblandinger.

♥ Oreo sjokoladekongler kan oppbevares i kjøleskapet i flere dager, men etter hvert vil Coco Popsene bli litt mindre sprø. Legg konglene i en lufttett boks eller lignende så de ikke blir tørre.

♥ Foretrekker du pepperkakesmak på konglene, kan du bytte ut Oreokjeks med 300 gram pepperkaker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-sjokoladekongler