



# Chokladbollar

Receptet gäller ca 20-30 chokladbollar (beroende på om man gör större eller mindre bollar)

## Ingredienser:

- > 180 g smör (mjukt, rumsvarmt)
- > 1-2 dl strösocker
- > 3/4 dl kakao
- > 1/2 tsk vaniljpulver (eller 1 tsk vaniljsocker)
- > 1 1/2 msk kaffe (eller vatten)
- > 4 dl havregryn

## Garnering:

- > Pärlsocker eller kokosflingor

## Steg 1:

Låt smöret bli lite mjukt genom att låta det stå framme en stund eller genom att sätta det i mikron under 20 sekunder.

## Steg 2:

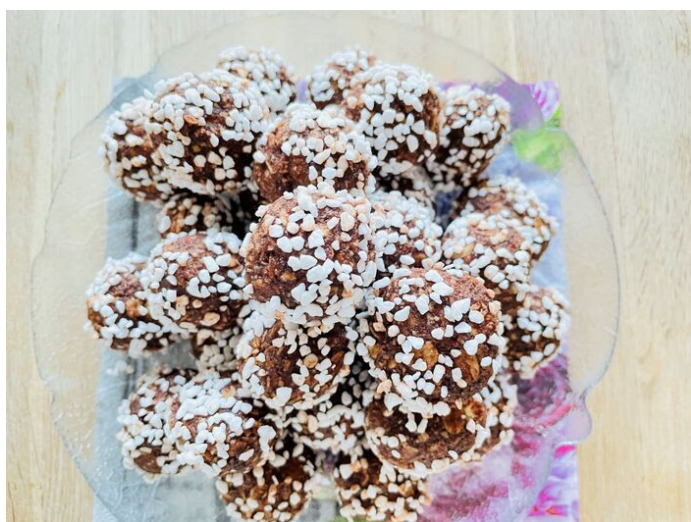
Forma massan till runda bollar ca 30 styckna medelstora bollar eller 20 större bollar. Häll upp pärlsocker på ett fat och

Vispa sedan smör och socker med en elvisp pösigt och krämigt. Rör ner kakao, vaniljpulver, kaffe och havregryn i bunken med en sked eller med en slickepott.

- > 180 g smör (mjukt, rumsvarmt)
- > 1-2 dl strösocker
- > 1/2 dl kakao
- > 1/2 tsk vaniljpulver (eller 1 tsk vaniljsocker)
- > 1 1/2 msk kaffe (eller vatten)
- > 4 dl havregryn

rulla chokladbollarna i det. Låt chokladbollarna stelna i kylen under plastfolie innan du äter de för att de ska stelna lite.

- > Pärlsocker eller kokosflingor



## Otroligt goda chokladbollar!

Dessa chokladbollarna är en av de bästa chokladbollarna jag har ätit och passar perfekt som fika när gästerna kommer förbi eller varför inte bjuda grannen nu i såna här tider. Chokladbollarna går självklart att frysa. Ett tips är att imponera på vännen eller varför inte till någon annan med supergoda chokladbollar!

***@vilhelmbakar på instagram***

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa en hemsida gratis