

Chokoladekugler

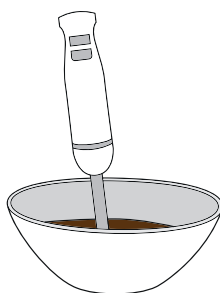


DU SKAL BRUGE:

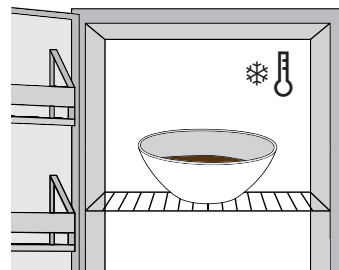
- 8 bløde dadler uden kerner
- 30 g kokosnøddeolie, stueteperatur
- 2 dl havregryn
- 2 spsk kakao
- ½ tsk vaniljepulver
- 1,5–2 spsk vand
- knuste cornflakes til at rulle dem i



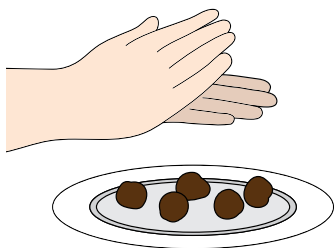
1. Hæld alle ingredienser i en skål.



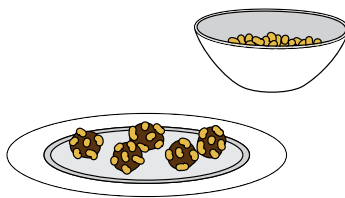
2. Bland alle ingredienser med stavmikser eller i en foodprocessor.



3. Læg dejen i køleskabet et stykke tid, så ridser det mindre og er lettere at forme.



4. Tag dejen ud og form i kugler.



5. Rul i knuste cornflakes.



6. Smaskens, du er færdig! Nyd chokoladekuglerne. Opbevares i køleskabet i en krukke med låg.

Vi bliver glade, hvis du deler resultatet op i sociale medier og tag'er med:

#LOLLOBERNIE @lollobernieofficial

© Lollo & Bernie

