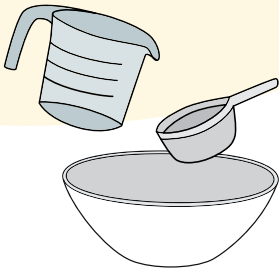


# Suklaa- pallot

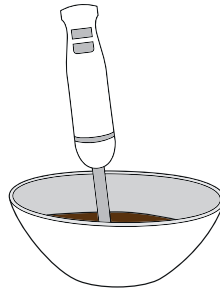


## TARVITSET:

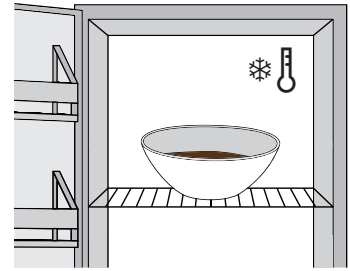
- 8 kpl kivettömiä taateleita
- 30 g kookosöljyä
- 2 dl kaurahiutaleita
- 2 rkl kaakaojauhetta
- ½ tl vaniljajauhetta
- 1,5–2 rkl vettä
- Maissihiutaleita



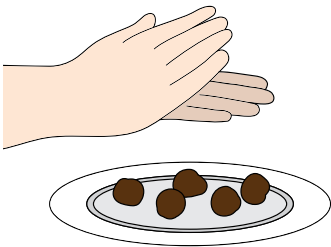
1. Kaada kaikki ainekset kulhoon.



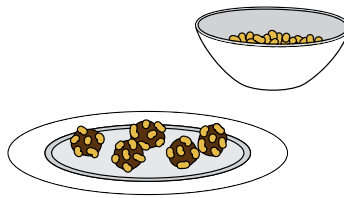
2. Sekoita ainekset yhteen sauvasekoittimella tai tehosekoittimessa.



3. Laita taikina hetkeksi jääkaappiin, jotta sitä on helpompi käsitellä.



4. Muotoile taikinasta palloja.



5. Murskaa maissihiutaleet kulhossa ja pyörittele pallot siinä.



6. Valmista! Säilytä suklaapallot jääkaapissa suljetussa astiassa.

Jaa kuva luomuksistasi sosiaalisessa mediassa:  
**#LOLLOBERNIE @lollobernieofficial**

© Lollo & Bernie

