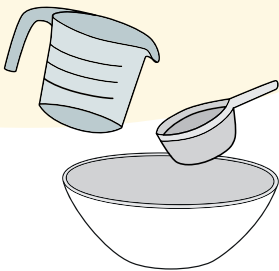


# Sjokoladeboller

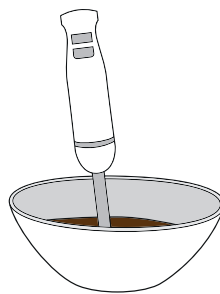


## DU TRENGER:

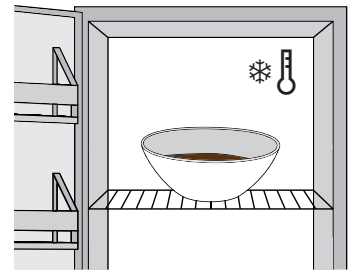
- 8 myke, steinfrie dadler
- 30 g kokosolje, romtemperert
- 2 dl havregryn
- 2 ss kakao
- ½ ts vaniljepulver
- 1,5–2 ss vann
- Knust cornflakes til å rulle bollene i



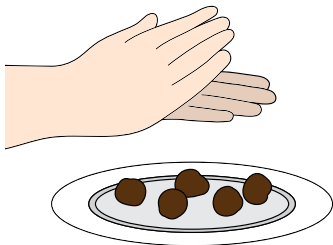
1. Hell alle ingrediensene i en bolle.



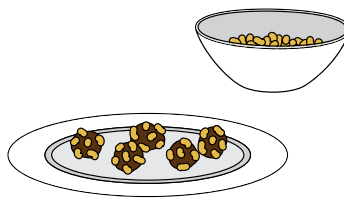
2. Bland alle ingrediensene med en stavmikser eller i en kjøkkenmaskin.



3. Sett røren i kjøleskapet en liten stund, så blir den mindre klissete og derfor lettere å forme.



4. Ta røren ut av kjøleskapet og form den til boller.



5. Rull bollene i den knuste Cornflakesen.



6. Smaskens, du er ferdig! Nyt bollene, oppbevar dem i kjøleskapet i en boks med lokk.

Ta gjerne bilder av det du lager og del dem på sosiale medier:  
**#LolloBernie @lollobernieofficial**

© Lollo & Bernie

