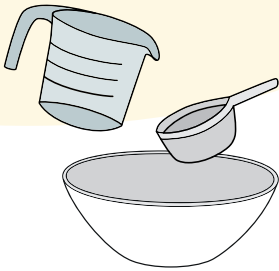


Choklad- bollar

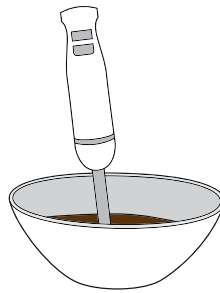


DU BEHÖVER:

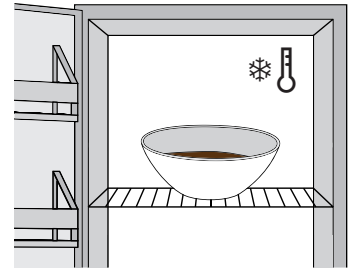
- 8 st urkärnade dadlar
- 30g kokosolja
- 2 dl havregryn
- 2 msk kakao
- 1/2 tsk vaniljpulver
- 1,5-2 msk vatten
- Cornflakes



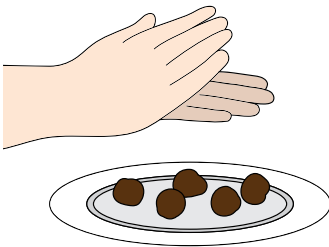
1. Häll alla ingredienser i en bunke.



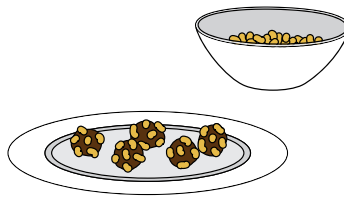
2. Mixa med en stavmixer eller en matberedare.



3. Ställ smeten i kylan en stund, så kladdar det mindre när du ska forma den.



4. Forma smeten till bollar.



5. Krossa cornflakes i en skål och rulla sedan bollarna i den.



6. Smaskens, du är klar! Njut av chokladbollarna, förvara dem i kylan i en burk med lock.

Dela gärna dina kreaturer i sociala medier på:
#LOLLOBERNIE @lollobernieofficial

© Lollo & Bernie

