

Dags att fylla kakfatet
- ett recept från kakmix.se



Chokladbollar – vuxenvariant (25-30 st)

100 g smör
1 dl socker
1 msk vaniljsocker
4 msk kakao
3 dl havregryn
3 msk vätska (här 1 msk kallt kaffe och 2 msk mandellikör)
Rostad kokos att rulla chokladbollarna i.

Börja med att rosta kokosen i en ren torr stekpanna. Rör hela tiden och håll koll! I början händer ingenting men sedan går det snabbt och man kan lätt bränna det. Tänk på att en gjutjärnsstekpanna behåller värmen så håll över kokosen i ett annat kärl om det börjar brännas – annars kan man låta det svalna i stekpannan – men passa det och rör lite då och då tills det svalnat helt.

1. Smält smöret och låt puttra en stund, det ska bli ordentligt brynt men inte bränt – låt det sedan svalna
2. Blanda socker, vaniljsocker, kakao, havregryn, i en skål.
3. (Kör man det en stund i matberedare med kniven monterad blir bollarna mer kompakta och havregrynen mindre framträdande.)
4. Häll på vätskan och det avsvalnade smälta smöret. Rör så att det blandas. Ja, det ser lite konstigt ut men det blir bättre.
5. Ställ in skålen i kylskåp minst en timme så att degen stelnar.
6. Forma degen till små bollar (här blev det 28 stycken) och rulla dem i den rostade kokosen.

Alternativ

Ännu vuxnare smak kan man få genom att blanda i 1 msk råa krossade kakaoböner (kakaonibbs).

Vätskan kan varieras, t ex kaffe, frukjuice, konjak, likör, vatten eller en blandning.

Chokladbollarna kan även rullas i rostade sesamfrö, pärlsocker, kokosflingor, färgat strössel, kakao eller hackade nötter.

