



Michael Hoffman
facebook.se/fotografmichaelhoffman



Hoffmans whiskyballs

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **75 min** Portioner: **4**



Ibland blir man bara sådär extremt sugen och då kan det vara gott med något som inte är alldeles för sött utan även har andra smakdimensioner. Som dessa chokladbollar t.ex. som både är snabba och extremt goda.



INGREDIENSER

7 dl havregryn
0.75 dl råsocker
0.75 dl ljus muscovadosocker
1 dl kakao
225 g smör
4 cl whisky (single malt men ej för rökig)
2 msk kaffe
1 msk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

1

Mät och väg upp alla ingredienser och arbeta ihop ordentligt. Använder du en degblandare använder du "vingen", annars går det bra med elvisp och degkrok eller för hand.

2

Sätt in smeten i kylan i en timme och låt den sätta sig så att den hårdnar.

3

Ta ut smeten och rulla chokladbollar i valfri storlek. Rulla dem i råsocker. Et voilà!