

DESSERT

Per Morbergs chokladbollar

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Tänk inte ens tanken att använda margarin och mjäkigt chokladpulver ? eller dåligt kaffe för den delen ? till bollarna. Smör, ett riktigt bra kakaopulver och en skvätt mustig espresso är vad som krävs för att göra dessa delikatesser till fikat.

INGREDIENSER

200 g smör
2 dl strösocker
6 dl havregryn
2 tsk vaniljsocker
4 msk kakaopulver
4 msk kallt starkt kaffe
kokosflingor att rulla bollarna i

GÖR SÅ HÄR

1. Rör ihop alla ingredienser utom kaffet och kokosflingorna i en skål.
2. Tillsätt kaffet och rör till en tjock smet.
3. Forma smeten till bollar, 3?4 cm i diameter, och lägg dem på ett fat. Ta gärna hjälp av en sked så blir det lättare att få bollarna runda.
4. Rulla bollarna i kokosflingor, lägg dem på ett fat och ställ in dem i kylskåpet. De är godast när de är kalla.