



Arraxsbollar

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **40 min** Portioner: **30**



Sockerkaka över? Använd smulorna till att göra dessa goda arraxsbollar!



INGREDIENSER

300 gram sockerkaka, smulor
100 gram smör
1.5 dl havregryn
1 dl socker
1 tsk vaniljsocker
4 msk kakao
2 tsk arraxsaron eller punsch
Att rulla bollarna i
200 gram mörk choklad
3 dl chokladströssel

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda sockerkakssmulor, smör, havregryn, socker, vaniljsocker och kakao till en smidig massa. Använd gärna hushållsassistenta med vinge som insats. Låt maskinen gå ett par minuter så att det blir en riktigt jämn deg utan klumpar. Det går också bra att röra för hand eller med elvispens krokar.
- 2** Tillsätt arraksarom eller punsch efter smak.
- 3** Forma massan till bollar och ställ i kyl eller frys en stund att stelna. Om massan känns för lös att arbeta med, kan man låta den stå i kylskåp en stund innan den formas till bollar.
- 4** Smält chokladen försiktigt i micro och doppa de kylda bollarna däri. Ta en sked eller gaffel till hjälp och låt chokladen rinna av lite, det ska vara ett ganska tunt lager. Rulla därefter i strösslet innan chokladen hinner stelna.
- 5** Förvara arraksbollarna i kylskåp.