



DESSERT

# Per Morbergs chokladbollar

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



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.