

Godaste choklabbollen

I Stellas Minsta bakboken finns de absolut godaste choklabbollarna. I sommar har det ätits en och annan choklabboll. Tim och Stella bakade en del när det var dåligt väder. De här choklabbollarna hade vi även på dopet. Sött blir det också när man lägger dem i små formar.



Stellas choklabbollar

Ca 25 st

100 g rumsvarmt smör

1 dl strösocker

3 dl havregryn

2 msk kakao

2 msk apelsinjuice

1 tsk vaniljsocker

Ca 1 1/2 dl pärlsocker, riven kokos eller strössel

Blanda rumsvarmt smör och strösocker. Häll i havregryn, kakao, apelsinjuice och vaniljsocker. Rör

om ordentligt. Håll upp pärlsocker, riven kokos eller strössel i en djuptallrik. Ta små klickar av smeten och rulla till bollar. Rulla bollarna i strösslet och ställ svalt.

Mums!