



ÖFS chokladbollar

(40 st.)

Ingredienser:

500 gram Smör (äka smör ej margarin)
5 dl socker (270 gr)
0,5 dl vaniljsocker

2 dl kakao
1,7 liter havregryn
0,5-1 dl vatten
pärlsocker

Gör så här:

Tvätta händer och ta på vinylhandskar. Rör ihop rumsvarmt smör och socker. Tillsätt vaniljsocker, kakao, havregryn och vatten (börja med den mindre mängden vatten). Blanda väl. Sprid ut pärlsocker på ett fat eller en plåt. Forma massan till två längder och dela varje längd i 10 lika delar. Rulla runda bollar som väger ca 60 g styck. Rulla bollarna i pärlsocker. Lägg i burk och märk med åkarens namn och datum då bollarna är bakade. Frys in.