

Chokladbollar 2015-11-22

bakat lite chokladbollar idag.



- Margarin (ca 0,5 deciliter)
- kakao (1-1,5 deciliter fazer cacao)
- strösocker (ca 1,5 deciliter)
- vaniljsocker (1/3 deciliter)
- ströbröd (ca 2-2,5 deciliter)
(måttan är ungefärliga, mixa ingredienserna efter eget tycke)

Blanda till en mix så att de inte smakar margarin eller för sött, för torrt o att chokladsmaken blir alldeles lagom.

De skall vara såpass "torra" så att degen precis håller ihop när man gör bollarna och de skall bli lite hårda när man knådar till dem.

rulla dem i kakao eller strösocker,
lägg i kylskåpet i 30 minuter,
avnjut ihop med en kopp nybryggt kaffe!