

Hemmagjorda Delicatobollar - 10 st (à 30 gr)



Redskap	Ingredienser
dl-mått msk-mått tsk-mått mixerstav 2 bunkar kastrull djup tallrik/skål som passar på kastrullen elvisp med vispar slickepott bakplåtspapper som du delar på mitten en tallrik en sked	• 2 dl havregryn • 50 g rumsvarmt smör • 1/2 dl strösocker • 1/2 msk kakao • 1 tsk vaniljsocker • 1 msk kaffe • 25 g smält mjölkchoklad • Dekoration: • 50 g mörk choklad • 50 g ljus choklad • Kokosflingor, cirka 2 msk

Gör så här

	☐ Sätt upp långt hår. ☐ Sätt på förkläde. ☐ Tvätta händerna.
	☐ Läs igenom hela receptet. ☐ Fördela dagens arbete.
	☐ Häll 2 dl havregryn i en bunke. ☐ Mixa havregrynen till små smulor med mixerstaven. Sätt inte på mixerstaven förrän den är nere i havregrynen så det inte flyger havregryn överallt.
	SMÄLTA CHOKLAD I VATTENBAD • Fyll kastrullen till hälften med vatten. • Sätt plattan på 7. • Lägg den djupa tallriken på kastrullen som ett lock. • Bryt 25 gram ljus choklad i bitar (eller använd chokladknappar). • Lägg chokladen i tallriken och låt den smälta.

	• Ta av från plattan när chokladen smält. Var försiktig när du tar bort tallriken från kastrullen. Använd grytlappar. Kastrullen är varm och vattenånga är också varm!
	Lägg i en ny bunke: ☐ 50 gr rumsvarmt smör ☐ ½ dl strösocker ☐ ½ msk kakao ☐ 1 tsk vaniljsocker
	☐ Vispa till en fluffig smet med elvispen.
	Lägg i bunken med smörblandningen: ☐ havregrynen ☐ den smälta chokladen ☐ 1 msk kaffe
	☐ Rör ihop till en smet med slickepotten. ☐ Ställ bunken med smet i kylskåpet i 30 min.
	☐ Rulla 10 bollar av smeten. ☐ Lägg dem på en bit bakplåtspapper. Försök att jobba snabbt så att inte smeten hinner bli varm.



- ☐ Smält 50 gram mörk choklad + 50 gram ljus choklad på samma sätt som du smälte den ljusa.

Du kan ta samma tallrik att smälta i. Du behöver inte diska den emellan.

Du kan använda bara ljus choklad (100 gr) om du gillar det bättre!



- ☐ Lägg en bit bakplåtspapper på en tallrik.
- ☐ Rulla chokladbollarna i den smälta chokladen med hjälp av en sked och en gaffel. En i taget.
- ☐ Ta upp bollen med gaffeln och låt chokladen rinna av lite.
- ☐ Lägg chokladbollarna på bakplåtspapper.
- ☐ Strö över kokosflingor.
- ☐ Låt stelna i kylan.



- Diska och plocka undan efter dig.
- Tänk på att choklad och smör är väldigt fett. För att få rent måste du vara noga med att diska i varmt vatten!
- Inga chokladfläckar på torkhandduken, då har du slarvdiskat.

TIPS!

- Chokladbollar går jättebra att frysa!
- Det går bra att använda mjölkfritt margarin och mjölkfri choklad till detta recept.
- Om du inte har en våg så väger 1 dl chokladknappar 80 gram. 100 gram chokladknappar blir då 1 ¼ dl.
- Receptet bygger på Fredriks fikas recept.

