



Sjokoladekuler til Halloween

Ingredients

- ♥ 8 dl havregryn (små, lettkokte)
- ♥ 4 ss kakao
- ♥ 0,5 ts salt
- ♥ 100 g smør
- ♥ 400 g søtet, kondensert melk (se tips)

Pynt:

- ♥ 200 g kokos
- ♥ rød konditorfarge
- ♥ øyne (kakepynt, se tips)



Instructions

Bland havregryn, kakaopulver og salt i en bolle. Smelt smøret og bland det sammen med den kondenserte melken i en annen bolle. Ha dette deretter i havregrynsblandingen og rør blandingen godt sammen.

Sett bollen i kjøleskapet i 15 minutter så havregrynsblandingen får festnet seg noe.

Ha kokos i en liten plastpose. Ha rød konditorfarge i posen og klem og rist godt på posen slik at kokosflakene får jevn rødfarge.

Hell den fargede, røde kokosen i en dyp tallerken eller lignende.

Rull havregrynsblandingen til runde, klissete kuler (skyll hendene ofte). Trykk øyne på hver kule og rull dem deretter i den røde kokosen.

Sett kulene i kjøleskapet slik at de blir faste i konsistensen.

Tips

♥ Jeg bruker søtet kondensert melk i denne oppskriften. Dette er tykk, kremete og klissete melk som kjøpes på hermetikkboks og fås tak i i de fleste matbutikkene. Må ikke forveksles med Viking melk som er usøtet kondensert melk. Med søtet kondensert melk i deigen er det ikke nødvendig med sukker eller melis i tillegg. Den søte, kondenserte melken gjør at havregrynsblandingen blir litt ekstra klissete, som er en fordel for at kokosen og øynene skal festne seg bedre på kulene.

♥ Øynene er laget av sukker og fås kjøpt i de fleste kjøkkenbutikker og nettbutikker som selger kakepynteutstyr. Jeg brukte øyne av merket Wilton.

♥ Utenom Halloween kan sjokoladekulene rulles i vanlig hvit kokos.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23007>