



---

## Eggelikørkuler

### Ingredienser

50 g delfiafett  
200 g hvit sjokolade  
125 ml eggelikør  
125 g kokos

Pynt:  
kokos



### Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i den hvite sjokoladen og la den smelte i det varme fett. Rør i eggelikør og deretter kokos. Sett kjelen i kjøleskapet til massen har stivnet (1-2 timer eller over natten).

Form kuler med hendene og rull dem deretter i kokos.

### Tips

"Eggelikørkuler" oppbevares kjølig.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eggelikorkuler>