



Risboller

Ingredienser

- ♥ 150 g delfiafett (kokosfett)
- ♥ 100 g kokesjokolade
- ♥ 2 ss sterk kaffe
- ♥ 1 egg
- ♥ 150 g melis
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 6-8 dl puffet ris

Fremgangsmåte

Smelt delfiafett i en liten kjele.

Brekk opp sjokoladen i små biter og la den smelte i fett. Ha i kaffe og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Pisk egg, melis og vaniljesukker luftig. Bland inn den avkjølte sjokoladeblanding. Rør til slutt inn puffet ris.

Fordel blandingen i papirformer ved hjelp av to spiseskjeer. La kakene stivne i kjøleskapet.

Tips

♥ Når Risbollene har stivnet, kan du stable dem oppå hverandre i en tett kakeboks med matpapir imellom lagene. Risboller oppbevares kjølig og helst i kjøleskapet.

♥ Se også [Ristopper](#) og [Riskaker med melkesjokolade](#). Se også [Risboller i langpanne \(uten delfiafett\)](#).



© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/risboller>