



## Kanonkuler (Svenske Chokladbollar)

### Ingredienser

250 g smør  
2,5 dl sukker  
1 dl kakaopulver  
1 dl vaniljesukker (se tips)  
0,5 dl sterk kaffe  
6 dl havregryn (små, lettkokte)

Pynt:  
kokos



### Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker. Pisk inn kakao, vaniljesukker og kaffe. Rør deretter inn havregryn. Sett massen eventuelt en stund i kjøleskapet dersom den virker veldig klissete.

Form massen til 10 store kuler (se tips). Vend kulene forsiktig i kokos.

Sett kulene kjølig til de har stivnet. Oppbevares i kjøleskapet.

### Tips

Det er riktig at det skal være 1 dl vaniljesukker i denne oppskriften. Dette er altså ikke noen skrivefeil! 😊 Hvis du er skeptisk, går det også fint å redusere mengden, men jeg anbefaler deg å prøve. Den store mengden vaniljesukker gir utrolig nydelig smak!

Det er selvsagt ikke noe i veien for å lage mindre kuler dersom du ønsker dette.

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

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/kanonkuler-svenske-chokladbollar>