Sjokoladekuler til Halloween



Ingredienser

♥ 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)

Fremgangsmåte

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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekuler-til-halloween