

Veganska chokladbollar

Antal: recept_2020-08-16



Jag har rullat tusentals chokladbollar under min livstid! Min morfar önskar sig dessa varje jul och varje födelsedag (som faktiskt råkar vara idag, grattis morfar!). Men alla recept jag hittat gör mig besviken... För det första, står det att receptet ska bli 25 chokladbollar och man får ihop 8 (enligt mig normalstora) chokladbollar så är det något som inte stämmer. Sen är det alltid för lite kakao och havregryn, som man måste lägga till på egen hand för att få rätt smak och konsistens. Så jag bestämde mig att en gång för alla ta fram mitt EGET recept, så här har du ett recept på chokladbollar som faktiskt blir 22 st, har tillräckligt med chokladsmaak från kakaon och som det inte behövs mer havregryn i än angett. Hoppas du gillar det. Detta kommer i alla fall underlätta mitt liv!

Pris: 1 kr

150 g margarin (jag använde Carlshamn)
1.5 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
4 msk kakao
5 dl havregryn (jag använder Sempers glutenfria)
3 msk starkt kaffe

Pärsocker att rulla i

Lägg alla ingredienser utom kaffe och pärlsocker i en stor bunke. Använd händerna för att massera ihop allt till en fin deg.

Tillsätt sedan kaffet, lite i taget och knåda smeten igen tills du har en perfekt, superhärlig chokladig smet.

Rulla 22 ordentliga bollar, rulla dem sedan i pärlsocker och förvara dem i en burk i kylan minst 30 min så de hinner bli kalla och stela innan servering!

Så gör man riktiga chokladbollar! ;)