

Kokosbollar i choklad | Foodelicious.se

Ett supergott recept på delikata små kokosbollar doppade i mörk choklad. Dessa kokosbollar är fantastiskt goda. Ett recept att rekommendera och dessutom lyxigt och fint att ge bort i en liten ask. Njut av dessa små kokosbollar med lite kaffe eller te!

Receptet:

ca 40 st

50 g smör

3/4 dl ljus sirap

2 msk florsocker

2 dl vispgrädde

200 g kokosflingor

200 g mörk choklad

Dela smöret i mindre bitar och blanda alla ingredienser förutom kokosen i en djup kastrull. Koka upp på låg värme under omrörning till ca 115 gardar, det tar ca 7 minuter.

Låt smeten svalna en aning och rör sedan ner kokosen till en jämn smet.

Forma till små bollar och lägg på en stor talrik eller ett fat med bakplåtspapper.

Låt stå kallt i kylan i 1-2 timmar, eller över natten.

Smält chokladen över vattenbad. Doppa sedan bollarna i chokladen och låt stelna på bakplåtspappret.



Innehållsförteckning Godis, Kalas, Recept Sökord Choklad, Kokos

