



LAV HAVREGRYNSKUGLER

MATERIALER

- 175 g havregryn
- 100 g flormelis
- 5 spsk kakao
- 100 g smør kan evt skiftes ud med piskefløde. Smøren må meget gerne være ved stuetemperatur.
- Eventuelt 75 g kokosmel.

SÅDAN GØR DU:

1. Bland havregryn, flormelis og kakao sammen.
2. Tilsæt smøren eller piskefløden og rør dejen indtil den er fast.
3. Form dejen til små kugler. Du kan eventuelt rulle havregrynskuglerne i kokosmel for at pynte kuglerne som på billedet.
4. Lad havregrynskuglerne stå i 2-2½ time i køleskabet med dække over for at blive kølige og lidt mere faste i det.

