



Jul

Ingredienser

60 g smør
100 g flormelis
125 g fint kokosmel
3-4 spsk. piskefløde

Pynt:

175 g overtræschokolade

Beskrivelse

Smørret smeltes i en gryde. Kom de øvrige ingredienser i og rør til massen er ensartet. Afkøles lidt og formes herefter til kugler, der afsvales helt på et koldt sted.

Temperer chokoladen:

Hak chokoladen fint. Smelt 3/4 af chokoladen over vandbad. Kom den sidste 1/4 af chokoladen i en skål. Hæld den smeltede chokolade over chokoladen i skålen. Rør rundt i chokoladen til al chokoladen er smeltet

Kuglerne vendes i chokoladen og lægges på pergamentpapir. Opbevares i køleskab.