

Tema **julekonfekt:**
Sjokoladeboller med havregryn
og kokos



Husker du disse? Jeg avslutter raden av årets julekonfekt med denne gamle slageren og kanskje min personlige favoritt. Jeg begynte å lage dem allerede som barn, men da kalte vi dem for

noe helt annet og som i dag ville vært **meget** politisk ukorrekt. Ikke døm oss! Det er bare det at på den tiden visste vi ikke bedre. Vi gikk i høyvannsbukser, hadde stållugg og hørte på Milli Vanilli. Men **nå** vet vi bedre. Pappaen til Pippi er sydhavskonge og vi går i bukser med riktig lengde. Sånn er det med den saken.

Sydhavsboller:

(ca 25-30 stk avhengig av størrelse)

125 gr smør, romtemperert

80 gr sukker

0.5 ts vaniljesukker

30 gram kakao (evt litt mindre avhengig av hvor sterk kakaosmak du vil ha)

ca 0,5 dl sterk kaffe, prøv deg frem med spiseskjeer

3 dl havregryn

kokos til å rulle bollene i

Rør sammen smør, sukker, vaniljesukker, og kakao. Bland inn havregryn og smak til med kaffe. Trill boller som du ruller i kokos. Oppbevar kjølig i en tett boks.

