

**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.

### **Sydhavsoller:**

(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 baller som du ruller i kokos. Oppbevar kjølig i en tett boks.



