

Superenkle Oreo cakepops!



Det er den nest siste dagen i året og jeg kjenner litt på det.

Du vet, jeg oppsummerer, gleder og gruer. Er det ikke litt sånn på denne tiden når et nytt år truer?

En balanse mellom fest og forsetter? Og litt fyrverkeri. Eller egentlig.

Er ikke hele livet mitt omtrent sånn? Litt glede, litt jobb, litt off and on.

En hårfin balanse, men jeg vet jeg må ha det. Dét og sjokolade.

(Til dere som ikke har vært her før, så har jeg aldri innlegg på rim. Men en gang måtte jo bli den første. Og siste? Hvis det kan trøste. (Somebody stop me;))

Oreo cakepops fireworks style:
(12-14 avhengig av størrelse)

1 pakke oreokjeks (ca 14 stk)

1 pakke Tine kremost naturell (125 g)

ca 100 g hvit sjokolade til å dyppe, bruk evt mørk eller 50-50 strøssel etter ønske

sugerør eller pinner



Disse enkle cakepopsene lager du ved å begynne med å knuse kjeks til smuler i en food prosessor. Ha smuler i en bolle og rør inn kremost til du har en deig. Form kuler med hendene som du setter på pinner. Legg på et matpapirkledd brett eller i en boks. Sett kulene i fryseren i minst 30 minutter eller lenger. Hakk sjokolade og smelt i mikroen. (Dette gjør du ved å kjøre på full guffe i 30 sekunder, røre om og kjøre i mikro i 20 sekunder, røre om og slik fortsetter du til sjokoladen er smeltet).

Ta kulene ut av fryseren og dypp i sjokolade. Prøv å få et jevnt lag. Strø over strøssel umiddelbart før sjokoladen stivner. Oppbevar kjølig til de skal spises. Kulene holder seg i ca en uke. Supre til fest eller barnebursdag. Og i morgen!

Godt nyttår, kjære alle sammen! Og takk for det gamle. <3



