# Verdens beste risboller

Jammen, hallo? Er det virkelig ikke oppskrift på risboller på denne bloggen? Merkelig nok. Spesielt fordi jeg virkelig elsker risboller! Men der har du også svaret. Når jeg først har denne delikatessen i hus, så forsvinner den nesten like fort som det tar å lage dem. Og med tanke på hvor enkelt og raskt du slenger disse sammen, så skjønner du nok at kakeboksen nesten er tom innen dette innlegget er ferdig skrevet. 

Disse sjokoladete risbollene ble ekstra lette og gode fordi jeg brukte melis og kokosolje (ikke delphiafett som er herdet kokosfett). Litt sunnere blir de også. (Så da kan jeg vel spise en til?) 

**Du trenger:**

(Ca 30 stk avhengig av størrelse)

*125 g kokosolje, jeg bruker en fra helsekosten som ikke smaker kokos*

*1 egg*

*125 g melis*

*125 g kokesjokolade, hakket i mindre biter*

*1 ss sterk kaffe*

*0,5 ts vaniljesukker*

*en klype salt*

*7-8 dl puffet ris*

*evt muffinsformer til å ha bollene i*

Ha kokosolje, kaffe og sjokolade i en kjele og smelt over lav varme mens du rører jevnlig. Sett til side og avkjøl litt. Pisk en luftig eggedosis av melis og egg. Tilsett vaniljesukker og salt i eggedosisen og hell i den avkjølte

sjokoladeblandingen mens du hele tiden rører godt. Bland til slutt forsiktig inn puffet ris, akkurat nok til at sjokoladen limer risen sammen. Sett røren i muffinsformer med en spiseskje, lag de så små eller store som du ønsker. Sett kaldt til de stivner og KOS DEG. Oppbevares kjølig i tett boks. Oppskriften har jeg rappa av Morten Schakenda.