

RISTOPPER

100 gram delfiafett (kokosfett)
1 plate mørk kokesjokolade
3 ss sterk kaffe
1 egg
100 gram melis
1 ts vaniljesukker
Ca 1 liter puffet ris



Slik gjør du:

1. Smelt og avkjøl kokosfettet.
2. Ha 3 ss kaffe i den lille gryta. Del sjokoladen i biter og smelt den sammen med kaffen. Gryta må ikke stå på svak varme.
3. Pisk egg og melis til eggedosis i kjøkkenmaskinen.
4. Rør inn vaniljesukker, smeltet sjokolade og smeltet kokosfett.
5. Ta i puffet ris, ikke alt på en gang.
6. Lag "boller" med ved hjelp av to spiseskjeer. Legg de oppi små muffinsformer.
7. Settes inn i kjøleskapet/kjølerommet.

Legg ristoppene i tette bokser og oppbevar de kaldt

TRØFLER

150 gram smør
250 gram melis (1/2 pk)
3 ss kakao
2 ½ ss vaniljesukker

Slik gjør du:

1. Smelt smøret i ei gryte
2. Hell dette over i en ganske stor bolle.
3. Ha oppi melis, kakao og vaniljesukker.
4. Rør til deigen begynner å stivne.
5. Ta litt deig i hånda og rull til fine kuler. (De skal være ganske små)
6. Når du har fått de fine og runde ruller du de i kokos



Legges på et fat i kjøleskapet til de stivner