

# Lollo & Bernies (lite nyttigare) chokladbollar



Gör dina egna Lollo & Bernie-chokladbollar. Följ receptet och bjud familjen på en fikastund.

# Du behöver:

- 8 stycken urkärnade, mjuka dadlar
- 30 g kokosolja, rumstempererad
- 2 dl havregryn
- 2 msk kakao
- ½ tsk vaniljpulver
- 1,5–2 msk vatten
- krossade cornflakes att rulla i

Dela gärna dina kreationer  
i sociala medier på:

**#LOLLOBERNIE**  
**@lollobernieofficial**

# Gör så här:

1. Blanda alla ingredienser med stavmixer eller i en matberedare.

2. Ställ smeten i kylen en liten stund, då kladdar den mindre och är enklare att forma.

3. Ta ut smeten och forma till bollar.

4. Rulla i krossad cornflakes. Förvara i kylen i burk med lock.

Om du vill ha dem lite sötare kan du addera 1 tsk honung eller agavesirap.

