Švédské čoko koule

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

100 g	máslo
100 g	cukr moučka
100 g	jemné ovesné vločky
40 g	loupané mandle (popřípadě vlašské ořechy)
3 lžíce	kakao
1 lžička	vanilkový extrakt
3 lžíce	silná černá káva
1/4 lžičky	sůl
	kokos

Postup přípravy

Máslo pokrájíme na menší kousky a vhodíme do misky. K němu prosejeme moučkový cukr a přidáme ovesné vločky. Mandle nasekáme na drobné kousky a rovněž přidáme ke směsi. Nakonec přisypeme také kakao, vlijeme vanilkový extrakt, kávu a dochutíme špetkou soli. Vše vypracujeme v hladké lepivé těsto, ze kterého poté tvarujeme malé kuličky asi o velikosti pingpongového míčku. Obalíme v kokosu a hotové kuličky poté necháme několik hodin zatuhnout v lednici.