

Opskrift fra
Emil Obel

Edderkoppe- havregryns kugler

BAG
FOR
BørneTelefonen

Antal: 30 stk.

Ingredienser

200 g flormelis

60 g usødet kakaopulver

350 g finvalsedede havregryn

200 g blødt smør

Ca. 1 dl kold kaffe eller juice

100 g kakaopulver, kokosmel eller havregryn til at rulle kuglerne i

Lakridssnørebånd

Slik eller krymmel til øjne

Fremgangsmåde

Sigt flormelis og kakaopulver sammen i en stor skål. Rør det sammen med havregryn og blødt smør til det er uden klumper.

Tilføj kaffe eller juice lidt ad gangen til massen får en sammenhængende og formbar konsistens.

Rul massen til mundrette kugler (de skal veje omkring 25 g hver) og tril dem i kakaopulver, kokosmel eller havregryn.

Klip lakridssnørebånd i små stykker og stik dem i kuglerne som edderkoppeben. Giv edderkopperne øjne med slik eller krymmel.

Opbevar havregrynskuglerne i en bøtte på køl indtil servering.