

Bountybollar med mörk choklad

3 dl ekologiska kokosflingor + 2 dl
5 tsk kokosolja
2,5 msk honung
2 msk krämig kokosmjölk
1,5 msk pressad citron
2 krm vaniljextrakt eller lite vaniljpulver
200 gram mörk choklad, minst 70%

Mixa 3 dl kokosflingor med 5 tsk kokosfett i en matberedare. Det ska bli riktigt finmalet och krämigt. Lägg ner övriga ingredienser (även +2 dl kokosflingor) och kör tills det gått ihop fint. Ställ gärna kallt en liten stund i kylskåp innan bollar rullas. Addera liten vatten eller blöt händerna om de har svårt för att hålla ihop. Sätt in i frysen i ca 30 minuter. Smält chokladen i vattenbad eller i mikron. Rulla sedan bollarna i chokladen och strössla eventuellt lite kokosflingor ovan på.

