

Trøfler



MERKER



TILBEREDINGSTID



STEKETID



LETT



FLEKSIVISP

INGREDIENSER:

- 50g kakeavskjær
- 50g smør eller maragarin
- 50g melis
- 2 ss kakaopulver
- 5g malte mandler
- En dråpemandelessens
- Sjokoladestrøssel
- Konfektformer i papir

FRAMGANGSMÅTE:

1. Lag smuler av kakerestene med fingrene.
2. Putt margarin og sukker i blandeollen og bland med fleksivispen til du får en myk og luft blanding.
3. Sikt melis og kakao sammen i blandeollen. Tilsett malte mandler og mandelessens. Bland sammen.
4. Knus kakesmulene i kakaoblandingen ved hjelp av en tresleiv. Den skal være veldig stiv.
5. Ta en liten skje av blandingen og rull den til en ball med håndflatene.
6. Rull hver sjokoladetrøffel i sjokoladestrøssel til de er godt dekket. Putt dem i papirformene.