



Fluffiga kokosbollar

Oh-snö-läckra fluffiga kokosbollar med Alpro Kokosnötdryck; Ja tack!

Tillagning

1. Blanda 2,8 dl riven kokos i en matberedare tillsammans med kokosoljan. Mixa i hög hastighet och skrapa ner innehållet från sidorna tills det blir en smet (den behöver inte vara helt slät som smör. En viss kokosstruktur är bra).
2. Tillsätt lönnsirap, kokosnötdryck, vanilj, kanel och salt; mixa tills alla ingredienser är välblandade. Tillsätt slutligen 1 ½ dl riven kokos och blanda.
3. Forma smeten till 12 st bollar och rulla i kokos.
4. Ställ in i kylskåpet och kyl kokosbollarna i minst en timme. Ta ut dem och låt dem nå rumstemperatur innan du äter. Håller i kylskåpet upp till 5 dagar.



4 bitar



10min



Ingredienser

- 5 ½ dl riven kokos
- 2 tsk smält kokosolja
- 3 msk lönnsirap
- 2 msk Alpro Kokosnötdryck
- ½ tsk vaniljextrakt
- ½ tsk kanel
- 1/8 tsk havsalt

Tillagad med

Alpro Coconut Original Färsk



Alpro Ekologisk Kokosnöt Original UHT

