

SJOKOLADEBOLLER/ RISBOLLER

1 plate sjokolade (mørk)

3 spiseskjeer kakao

½ pakke delfiafett

¼ kg melis

2vispede egg.

1 pose med puffet ris

Slik gjør du:

1. Smelt delfiafett og sjokoladen i en kjele. Visp sammen kakao og melis i en bolle eller kjøkkenmaskin. Nå kan du begynne å vispe eggene for hånd.
2. Bland det tørre sammen med det du har i kjelen og til slutt de vispede eggene.
3. Etter det må du røre inn puffet ris med hånd. Du skal ikke bruke hele posen. Rør forsiktig.
4. Du må ha muffinsformer. Bruk 2 skjeer så du ikke tar på dem.

Husk å vaske hender før du begynner.

#Mange av barna har laget sjokoladeboller sammen med en voksen på AKS.