



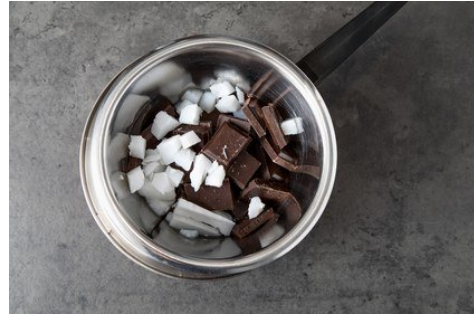
Kokosbiter

Smaken av kokos og sjokolade er en nokså nær perfekt kombinasjon.
Vi kaller de kokosbiter!

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Steg for steg



Slik gjør du

- ① Kokos og melis blandes godt sammen
- ② Tilsett melken, og rør godt sammen så du får en jevn røre
- ③ Blandingen helles deretter over i en liten langpanne, ca. 20 x 30 cm. Settes så på frys i ca. 1 time
- ④ Sjokolade og delfiafett smeltes i vannbad
- ⑤ Vend kokosblandingen ut av langpannen og skjær den til passe små biter
- ⑥ Bruk maisspyd eller en veldig liten, tynn gaffel til å dyppe de små bitene i sjokoladen
- ⑦ Dryss litt kokos som pynt på toppen og sett de ferdige bitene kjølig slik at sjokoladen stivner før servering



Man kan gjerne legge kokosmassen i små muffinsformer, og lage minimuffins kokosbiter. Følg fremgangsmåte som beskrevet ovenfor



Med denne oppskriften får du ca. 55 kokosbiter (3 x 3 cm)

Ingredienser

250 g	kokos
400 g	kokosmelk (1 boks)
100 g	melis
300 g	dronningsjokolade
50 g	delfiafett

