



Arraksbollar

Ingredienser:

”Sockerkaka” ca 400 g

Hårda kakor ca 100 g

1,5 dl socker

125 gram smör, gärna rumsvarmt

3 msk kakao

1 msk vaniljsocker

Arrakssens efter behag

Chokladströssel

Gör så här:

Kör sockerkakan och kakorna till smulor. Rör ihop smör och socker i matberedare.

Tillsätt kakao och smulorna och rör till en smet. Tillsätt arrakssens. Ställ i kylan någon halvtimme. Rulla till bollar och blanda runt dem i chokladströsslet.

Kan frysas.

Arraksbollar är perfekta att göra av överbliven sockerkaka.

Lycka till!