

HAVREBOLLER EHK ROOTSI KAERAHELBETRÜHVLID VÄIKESE KOHVILISANDIGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

Hästi lihtsad maiused, mis saavad sooja vastuvõtu osaliseks nii suurte kui ka väikeste seas. Helbeid ei pea kuumutama ja see muudab need trühvlid eriti tervisesõbralikuks. Valmistamisaeg: 15 minutit + 2 tundi külmas hoidmiseks Umbes 20 pallikest Vahusta toasoe või suhkru ja vanillsuhkruga. Lisa kakaopulber, kondenspiim ja kohv. Sega kõik läbi ning lisa siis kaera- ja odrahelbed. Aseta mass paariks tunniks külma. Vormi käte vahel ümmargused pallid ja veereta neid kookoshelvestes. Head isu! www.veskimati.ee

100 g toasooja võid

0,5 dl pruuni suhkrut

1 tl vanillsuhkrut

2 sl kakaopulbrit

3 sl tavalist või kakaoga kondenspiima

50 ml kanget kohvi

2 dl Veski Mati Täisterakaerahelbeid

2 dl Veski Mati Odrahelbeid

kookoshelbeid