



HAVREBOLLER EHK ROOTSI KAERAHELBE TRÜHVLIID 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 trühvliid eriti tervisesõbralikuks. Valmistamisaeg: 15 minutit + 2 tundi külmas hoidmiseks Umbes 20 pallikest Vahusta toasoe või suhkruga ja vanillsuhkruga. Lisa kakaopulber, kondenspiim ja kohv. Sega kõik läbi ning lisa siis kaera- ja odranelbed. 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 Täisterakaeranelbeid
- 2 dl Veski Mati Odranelbeid
- kookoshelbeid