

Veganska minttryfflar

Recept på ljuvliga chokladtryfflar med smak av mint, som är både socker- och glutenfria. Njut med gott samvete!

omkring 15 styck    Lyckas lätt up to 15 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

1 dl kokosgrädd
150 g mörk choklad utan tillsatt socker (dubbelkolla så den är vegansk)
2 - 3 krm Dr. Oetker Pepparmintsarom
1 krm Dr. Oetker Vaniljarom + ev. extra sötning

- 1 Koka upp kokosgrädden och ta bort från plattan. Rör ner bitar av choklad och rör om tills den smält. Tillsätt pepparmint- och vaniljarom, samt söta efter smak.
- 2 Låt stelna i kylskåp under ca tre timmar (eller i frys för expressfart). Forma till bollar och rulla i exempelvis mandelspån från Dr. Oetker, riven kokos och kakao. Förvara i kylskåp.