# Švédské čoko koule

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 100 g | máslo |
| 100 g | cukr moučka |
| 100 g | jemné ovesné vločky |
| 40 g | loupané mandle (popřípadě vlašské ořechy) |
| 3 lžíce | kakao |
| 1 lžička | vanilkový extrakt |
| 3 lžíce | silná černá káva |
| 1/4 lžičky | sůl |
| | kokos |



## Postup přípravy

Máslo pokrájíme na menší kousky a vhodíme do misky. K němu prosejeme moučkový cukr a přidáme ovesné vločky. Mandle nasekáme na drobné kousky a rovněž přidáme ke směsi. Nakonec přisypeme také kakao, vlijeme vanilkový extrakt, kávu a dochutíme špetkou soli. Vše vypracujeme v hladké lepivé těsto, ze kterého poté tvarujeme malé kuličky asi o velikosti pingpongového míčku. Obalíme v kokosu a hotové kuličky poté necháme několik hodin zatuhnout v lednici.