

Kókosgaldrakúlur

100 g smjör

3 dl. haframjöl

1 ½ dl kókosmjöl

1 ½ dl flórsykur

1 tsk. vanillusykur

2 msk kakó

1 msk vatn

Aðferð:

1. Blandaðu öllu saman í skál (sigtaðu kakó og flórsykur)
2. Hnoðaðu vel saman.
3. Búðu til kúlur, veltu þeim upp úr kókosmjöli og raðaðu á disk.

Kældu kókosgaldrakúlurnar um stund í ísskáp.