

Chokladtryfflar med hallon

Chokladtryfflar med hallon

Chokladtryfflar med hallon. Så gudomligt goda! Fria från gluten, mejerier och raffinerat socker.

Ingredienser

1 dl fet kokosgrädde

ca 300 g [raw choklad i vafri smak](#)

1 dl kokoschips

Hallonpulver att rulla bollarna i

Gör så här

1. Häll ner kokoschipsen i en matberedare och mixa sönder
2. Smält chokladen över vattenbad
3. Häll kokosgrädden och chokladen över de mixade kokoschipsen
4. Ställ in smeten i kylan till den stelnar något så det går att rulla till bollar
5. Rulla smeten till bollar och rulla de sedan i hallonpulver
6. Förvara bollarna i kylan