

Apelsintryffel (ca 25 st)

150 g mörk choklad
1 dl grädde
20 g kokosfett
 $\frac{1}{2}$ apelsin, finrivet skal
1-2 tsk strössel

- Hacka chokladen.
- Koka upp grädden och häll den över chokladen. Tillsätt kokosfett och rör tills choklad och kokosfett smält. Blanda i apelsinskalet.
- Fyll smeten i formar, gärna med spritspåse. Låt stelna något. Strö över strössel.
- Förvara i lufttät burk i kylan.

