



## Chokladkola med muscovadoråsocker

### Ingredienser

100 g smör  
1/2 dl kakao  
2 dl vispgrädde  
3 dl Dansukker Mörkt Muscovadoråsocker  
1 dl Dansukker Cane Syrup  
2 msk Dansukker Glykossirap  
2 msk Dansukker Vaniljsocker Fairtrade  
100 g mörk choklad

Blanda alla ingredienser i en kastrull med tjock botten och koka upp. Låt sjuda under omröring då och då till temperaturen är 125 grader. Enklast är att använda en hushållstermometer. Har man inte någon hushållstermometer kan man göra ett kulprov. Ett kulprov gör man genom att droppa lite av kolasmeten i ett glas kallt vatten. Om man kan forma en rund halvmjuk boll av kolan så är den färdig. Det tar oftast 30-40 minuter för kolan att uppnå rätt temperatur.

Häll ut kolasmeten i en bakplåtsförsedd form och låt stelna. Skär kolan i lagom stora bitar.

### Snöbollar

#### Ingredienser

200 g rumsvarmt smör eller margarin  
3 dl Dansukker Florsocker  
5½ dl havregryn  
1½ dl marsanpulver, kallrörd  
2-4 msk kallt vatten  
200 g vit choklad kokosflingor

Rör samman matfett och florsocker. Tillsätt havregrynen, marsanpulver och det kalla vattnet. Rulla bollar och ställ i frysen. Smält chokladen över vattenbad. Doppa bollarna i den smälta chokladen och därefter i kokosflingor. Förvaras kallt.