

## Súkkulaðikúlur

4 dl hveiti

2 dl kókosmjöl

2  $\frac{1}{2}$  dl sykur

$\frac{1}{4}$  tsk hjartarsalt

4 tsk kakó

200 g kalt smjörlíki

1 tsk vanilludropar

1 egg

- Kveikið á ofninum, stillið á 180° og blástur.
- Blandið þurrefnum saman.
- Myljið smjörlíkið saman við þurrefnin þar til það er vel blandað saman við. Bætið vanillu og eggj saman við.
- Hnoðað saman og rúllið í lengjur, skerið í bita og gerið kúlur, um 60 stk.
- Dýfið toppnum á kúlunum í brotinn molasykur eða perlusykur og bakið í 10 mínútur