

Daddelkugler

Julen er hjerternes tid – og kaloriernes! Disse små, lækre daddelkugler er også kalorietætte, men til gengæld får du en masse sunde ting. Spis dem med omtanke, men nyd dem! De er super lækre.

Opskriften er fra Alt For Damerne
Giver ca. 10 stykker

Du skal bruge:

10 soltørrede dadler uden sten
1 tsk kokosolie
2 spsk raw kakaopulver
2 spsk hasselnødder (hakket i mindre stykker)
1 tsk ren vaniljepulver
en smule vand

Pynt:

Kakaopulver, kokos og sesam

Sådan gør du:

1. Skær dadlerne i små stykker. Varm en pande godt op, kom kokosolie på og steg daddelstykkerne i nogle få minutter, indtil de er bløde – det gør dadlerne nemmere at blende efterfølgende.
 2. Kom dadler, kakao, hasselnødder, vanilje og en smule vand i en blender eller food processor og blend, indtil det bliver til en ensartet masse.
 3. Tril små kugler af massen og rul dem herefter i enten kakao, sesam eller kokos. Eller alle tre!
- Daddelkuglerne skal opbevares i køleskabet, og kan holde sig friske i ca. en uge.