

Dadelbollar (15-25 st)

Både gott och nyttigt godis! Söta utan tillsatt sockar.
Några ovanliga ingredienser som kan köpas på nätet.

15 dadlar, färska och urkärnade
2 msk nötsmör
(1 tsk bambukaffepulver till carobe och kakao)
3 msk kakaopulver/carobepulver/hallonpulver
1 tsk lakritspulver
0,5 tsk vaniljpulver
0,5 tsk havssalt
1,5 dl mandelmjöl
2 msk kakaonibs

Alternativ att rulla i:

1. 1 msk kakaopulver + 1/2 – 1 tsk lakritspulver
2. 1 msk carobepulver + 1/2 – 1 tsk lakritspulver
3. hallonpulver
4. mangopulver
5. riven kokos

Kör alla ingredienser utom mandelmjöl och kakaonibs i mixer till en jämn smet. Häll ner mandelmjöl och kakaonibs och blanda ihop i mixern litet snabbt. Dela degen i mindre delar och rulla dem i pulver till 2 cm tjocka korvar. Dela korvarna i lagom bitar. Doppa ändarna i pulvret och rulla till bollar. Håller upp till 2 veckor i kylskåp, ifall de inte blir uppätta innan ...

Tips:

Om smeten blir för torr så att pulvret man rullar i inte kommer att fastna (beroende på hur färska dadlarna är) kan man tillsätta 1-2 matskedar vatten i mixern. Om man gillar lakrits tar man mer lakritspulver. Jag tycker carobe blir godare än kakao eftersom carobe har mildare smak som inte överröstar dadlarna. Man kan klä locket på kartongen man köpt dadlar i med fint papper till en presentask.



