

SUNDE CHOKOLADEKUGLE R - SUNDT SLIK MED DADLER OG ABRIKOSER

Erstat søndagsslikket med et sundere alternativ og undgå syntetiske tilsætningsstoffer. Det er måske ikke slik som du kender det, men de søde chokoladekugler vil 99% sikkert leve op til, hvis ikke overgå, forventningerne.

Til

- 1 ½ dl tørrede dadler
- 1 ½ dl tørrede abrikoser
- 1 ½ dl rosiner
- 1 ½ dl kokosmel
- 1 ½ dl mandler
- 200 g mørk chokolade

FEDTFATTIG

Kom dadler, abrikoser, rosiner, kokosmel og mandler i en foodprocessor eller minihakker og blend indtil det er helt finthakket.

Tril blandingen til kugler og sæt dem i køleskabet minimum en times tid, men gerne mere.

Smelt chokoladen i et ildfast fad ved 100 grader i ovnen.

Overtræk kuglerne med chokolade. Det er nemmest at gøre ved at holde kuglerne med en gaffel, hvor de midterste tænder er bøjet op.

Brug samtidig en ske til at pøse chokolade over.

Lad chokoladekuglerne tørre på et stykke bagepapir.

Opbevar det sunde slik i køleskabet.

