

DADELKUGLER MED CHOKOLADE

Verdens bedste dadelkugler med chokolade og hasselnødder. Populære hos både børn og voksne og så er de endda low carb.

•

Til

- 50 g hasselnødder til at rulle dadelkuglerne i
- 100 g hasselnødder til "dejen"
- 300 g friske dadler (uden sten)
- 80 g chokolade højt kakaoindhold - jeg brugte 80%.

Start med at hakke de hasselnødder, som dadelkuglerne skal ruller i. Brug en minihakker eller foodprocessor, så de hakkes fint. Læg dem til side.

Fjern stenene fra dadlerne, og kom dem i en minihakker eller foodprocessor sammen med de hasselnødder, der skal i dejen. Blend til en jævn masse – gør det evt. ad to omgange da det kan være lidt hårdt for minihakkeren – en foodprocessor kan bedre klare det hele på én gang.

Kom massen i en skål. Hak chokoladen og bland den i dadelmassen. Form kuglerne og rul dem i de finthakkede hasselnødder.

Dadelkuglerne kan spises med det samme, eller opbevares i en lufttæt beholder i køleskabet.

