

DADELKUGLER MED LAKRIDS

Sunde og lækre dadelkugler som både indeholder lakrids og er rullet i lakridspulver. Nem opskrift med kun 3 ingredienser.

•

Til

- 50 g mandler
- 200 g friske dadler uden sten
- 1 tsk lakridspulver til dadelmassen (brug noget ordentligt lakridspulver - jeg bruger Raw liquorice powder fra Johan Bülow)
- ca. 10 g lakridspulver til at rulle kuglerne i (igen brugte jeg Raw liquorice powder fra Johan Bülow)



Blend mandlerne fint i en minihakker eller foodprocessor. Tilsæt herefter dadler og lakridspulver og blend til massen er jævn.

Massens konsistens afhænger af hvor saftige dadlerne er. Hvis den er for tør kan du tilsætte flere dadler.

Hvis massen er for fugtig/fedt, tages den op af minihakkeren/foodprocessoren inden der hakkes flere mandler, som så blandes i massen.

Form massen til kugler (brug hænderne) og rul dem i lakridspulver.

Kom dadelkuglerne i en lufttæt beholder. Jeg opbevarer dem i køleskabet (efter de er rullet i lakrids), da jeg synes de smager endnu bedre kolde.