

SNICKERSKUGLER

Vanvittigt lækre snickerskugler, der laves af dadler, peanuts og peanutbutter. Selvom du ikke kan lide dadler, er jeg sikker på, at du vil elske disse – de smager nemlig præcist som Snickers. Dadlerne giver en lækker karamelagtig smag samt en dejligt cremet konsistens, mens peanuts giver den velkendte Snickers-smag.

•

Til

- 130 g peanuts
- 450 g dadler (frisk)
- 5 spsk peanutbutter
- evt. 1 knsp salt
- 150 g mørk chokolade

Hak peanuts grundigt, eller blend dem i en minihakker.

Fjern stenene fra dadlerne, og blend dem sammen med peanutbutter i en minihakker, foodprocessor eller blender.

Kom så de hakkede peanuts (gem lidt til pynt) og lidt salt i, og blend det hele godt sammen. Blend evt. ad flere omgange, så din minihakker ikke bliver overbelastet.

Stil massen på køl i en halv times tid, så den er lettere at rulle til kugler. Rul så kuglerne i den størrelse, du ønsker.

Smelt chokoladen over vandbad eller i mikrobølgeovnen, og dyp kuglerne heri. Drys med lidt hakkede peanuts, inden chokoladen størkner. Opbevar dem på køl i op til 1 uge – mine var dog hurtigt væk, fordi de smager så godt.

