

# SUNDE TRØFLER

Denne opskrift på hjemmelavede sunde trøfler er virkelig nem, og så smager trøflerne bare helt fantastisk af kakao. De er lavet på dadler og mandler, så der er ikke tilsat sukker. Derfor gør det heller ikke så meget, hvis man ”kommer til” at spise lidt ekstra.

Til

- 100 g mandler
- 250 g dadler (uden sten)
- 8 spsk kakaopulver (eller efter smag)
- 1 spsk kokosolie
- ekstra kakaopulver (til at rulle trøflerne i - man kan også bruge blendede kakaonibs)

Blend mandlerne så fint som overhovedet muligt. Fjern stenene fra dadlerne, og tilsæt dem til mandlerne sammen med kakao og kokosolie.

Blend massen helt jævn. Hvis du laver trøflerne i en minihakker, kan det anbefales at køre massen ad flere omgange, så den bliver helt jævn og glat.

Form massen til kugler, og rul dem i kakaopulver eller fintblendede kakaonibs.

Opbevar trøflerne på køl i en lufttæt beholder.

