

SUNDE ROMKUGLER

De her lækre hjemmelavede romkugler med dadler og mandler smager så syndigt, at man ikke tror, de er sunde. Men de laves uden tilsat sukker, og de har alligevel den helt rigtige søde smag af rom og kakao. Og så er de overraskende nemme at lave.

•

Til

- 120 g mandler
- 300 g dadler (uden sten)
- 2 spsk romessens
- 3 spsk kakaopulver
- Ca. 40 g kokosmel (man kan også bruge kakaonibs)

Kom mandlerne i en foodprocessor eller minihakker, og hak dem så fint som muligt. Fjern stenene fra dadlerne, og tilsæt dem sammen med romessens og kakaopulver (hvis du anvender en minihakker kan du køre det af flere gange, da det kan være en sej masse).

Rul massen til romkugler, og rul dem derefter i kokosmel. Du kan også bruge andre typer krydderier, f.eks. kakaonibs eller hakkede nødder.

Opbevar romkuglerne på køl i en lufttæt beholder.

