



Romkugler

Ca. 20 mindre eller 10 store kugler.

200 g dadler
50 g rosiner
80 g mandler
2 tsk. kakao
½ spsk. kokosolie
1 drys vaniljepulver
romessens efter smag
kokosmel til at trille kuglerne i

Sæt dadlerne i blød i 1-2 timer, medmindre du bruger friske eller meget bløde dadler. Hak mandlerne groft i foodprocessoren. Tilsæt alle de øvrige ingredienser og kør massen indtil mandler, dadler og rosiner er fint hakket. Ved massen ud på et stykke bagepapir og tril den til mindre kugler, som vendes i kokosmel. Kan opbevares i køleskabet i 1-2 uger. Kan også fryses, så holder de længere.

Kokosmelet kan gøres mere farvestrålende ved at blende det med ganske lidt rødbedesaft, lidt blåbær eller ganske lidt spinat.

20 g kokosmel + ½ tsk. rødbedesaft fx fra syltede rødbeder
20 g kokosmel + 2-3 blåbær
20 g kokosmel + 2 små stykker frossen spinat

Blendes.