

# DADELKUGLER MED DRYS

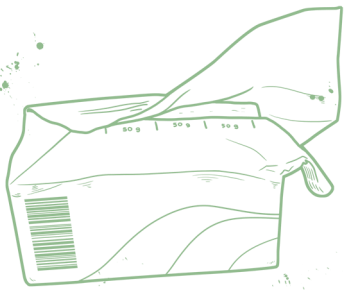
TIL 1. klasse ( ca. 50 stk.)  
TID: 60 MIN.



SÆSON  
HELE ÅRET

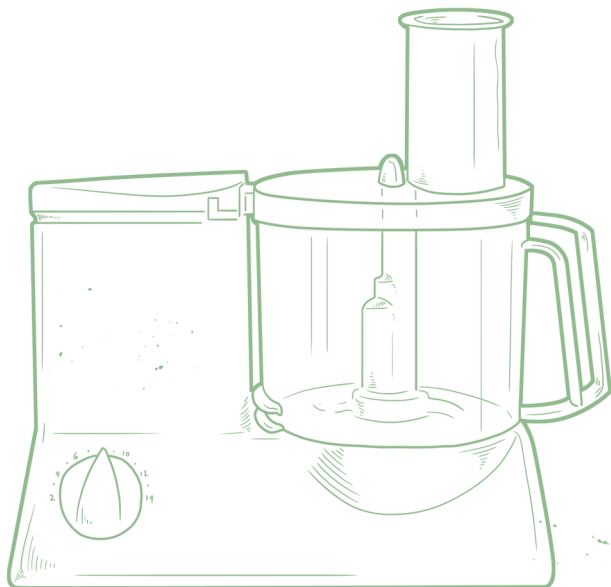
## DET SKAL DU BRUGE

80 g mandler  
1 vaniljestang / 1 tsk  
vaniljesukker  
400 g dadler uden sten  
2 spsk. smør  
6 spsk. kokosmel  
6 spsk. kakaopulver  
8 spsk. drys (f.eks. kokosmel,  
kakaopulver eller ristede  
finthakkede mandler)



## SÅDAN GØR DU

1. Kom mandlerne i en foodprocessor og blend dem til mel.
2. Skrab kornene ud af vaniljestangen eller tilsæt vaniljesukker og bland det med mandelmelet.
3. Tilsæt resten af ingredienserne undtagen drys. Blend det hele til en ensartet masse.
4. Smag på dejen om der skal mere kakao, kokos eller dadler i.
5. Rul små kugler af dejen. Vend kuglerne i det drys, du har valgt.



## TIPS OG TRICKS

- Hvis kuglerne falder fra hinanden, når du ruller dem, så blend det hele noget mere.
- Gem selve vaniljestangen til vaniljesukker.
- Du kan også prøve at krydre dejen med kanelpulver, kardemomme, chilipulver eller sort peber – hvis du tør.
- Brug 2 gaffler til at trille kuglerne rundt i den smeltede chokolade.