

# DADELKUGLER MED DRYS

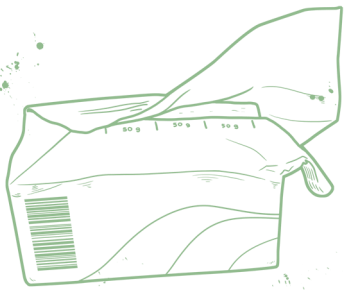
SÆSON  
HELE ÅRET

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



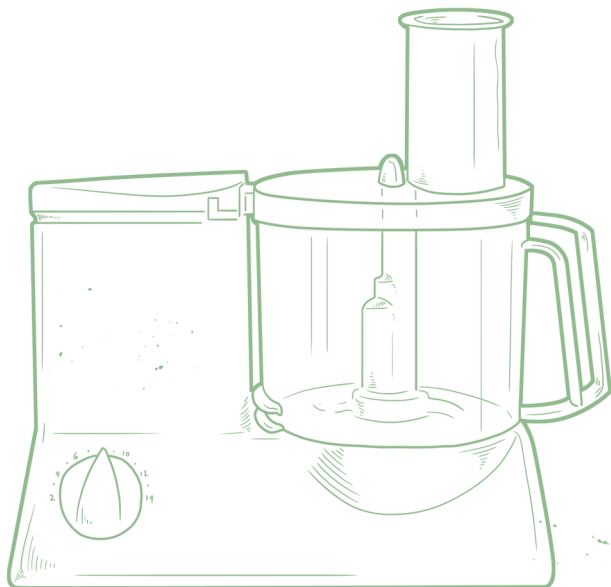
## DET SKAL DU BRUGE

80 g. mandler  
1 vaniljestang  
400 g. dadler uden sten  
2 spsk. smør  
6 spsk. kokosmel  
6 spsk. kakaopulver  
8 spsk. drys (f.eks. kokosmel, kakaopulver eller ristede fint-hakkede mandler)



## SÅDAN GØR DU

1. Kom mandlerne i en foodprocessor og blend dem til mel.
2. Skrab kornene ud af vaniljestangen 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 den anden halvdel af vaniljestangen til vaniljesukker.
- Du kan også prøve at krydre dejen med kanelpulver, kardemomme, chilipulver eller sort peber, hvis du tør.
- Hvis du gerne vil have chokolade på dadelkuglerne, så er det godt trick at fryse kuglerne først. Derefter kan du smøre smeltet chokolade på hænderne, inden du på den måde ruller dadelkuglerne i chokolade.