

Daddelkugler med lakrids

18 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

20 dadler

2 spsk. kokosolie

2 spsk. lakridspulver

50 g blandede nødder og mandler

50 g tranebær

Pynt: Kokosmel eller gult kokosdrys

Beskrivelse

Hak nødder og tranebær groft. Smelt kokosolien i en lille gryde.

Fjern stenene fra dadlerne. Mos dadlerne med fingrene og gnid mosen med en ske mod hårdt underlag.

Rør kokosolie og lakridspulver i daddelmosen. Ælt de hakkede nødder og tranebær i.

Tril kugler og vend dem i kokosmel eller gult kokosdrys.

Opbevares i køleskab.