



Ingredienser

150 g kold øllebrød
100 g dadler (uden sten)
15 g kakao
50 g kokosolie
1 knsp. salt

Drys:
Kokosmel

Beskrivelse

Blend alle ingredienserne i en foodprocessor til det er en sammenhængende masse.

Kom den i fryseren i 20 minutter.

Tril massen til kugler på størrelse med en valnød. Vend dem i kokosmel.

Holdbarhed: 2-3 uger på køl.