



Jordnötsbollar med dadlar och kokos

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **15**



Energibollar med smak av jordnötter och kokos. Utmärkt alternativ till vanliga chokladbollar och perfekt för den som inte tål eller undviker gluten. Dessutom sockerfria, sötman i dessa små godbitar kommer från färska dadlar.



INGREDIENSER

10 st färska dadlar, urkärnade
2 msk kokosolja
2 msk jordnötssmör
2 msk kakao
0.5 dl kokosflingor
0.5 dl glutenfria havregryn
1 nypa vaniljpulver
1 nypa salt
Att rulla i
1.5 dl hackade jordnötter, saltade

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa alla ingredienser till en formbar massa i matberedare eller med mixerstav. Tillsätt ev en skvätt vatten för bättre konsistens.
- 2** Forma till små bollar och rulla i hackade jordnötter. Förvara i kylskåp.