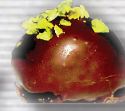


Chokolade konfekt

med karamel og peanuttbutter



MASSE...

300 g dadler
75 g cashewnødder
100 g kokosmel
1 spsk. kokos olie
1 tsk. lucama pulver (kan undlades)
Et nip salt

DERUDOVER...

Crunchy peanuttbutter
Mørk chokolade

HOW TO DO...

Blend alle ingredienserne sammen til en ensartet masse. Tril kuglerne og lav en lille fordybning til den crunchy peanuttbutter. Vend kuglerne i smeltet mørk chokolade. Drys evt. med pynt af saltflager, tørret frugt, nødder, ristet hel boghvede el. andet godt.
(Kan også laves i en form)



Chokolade Muffins



250 g dadler
2 æg
1 dl vand
3/4 dl olivenolie eller kokosolie
50 g peanuttbutter
1/2 dl mælk
1 tsk kanel
1/2 tsk vaniliepulver
30 g kakao
1 tsk bagepulver
1/2 tsk natron
1/2 tsk salt
50 g mel

8 stk - 12 stk
afhængig af
str. bageform

How to do it...

Dadler, æg, vand og olie køres i en foodprocesser.
Derefter tilsættes de øvrige ingredienser til ensartet masse.
Dejen fyldes i muffinsforme og bages i ca. 20 min. 175 grader i alm ovn eller 165 grader i varmluftsovn.

OBS - Mel og mælk kan nemt erstattes med et alternativ.

NOTE

~~TROFFELER "LAKRIDS"~~
300 G DADLER
175 G NØDDER
50 G KOKOS
3 SPK KOKOS OLE
1/2 TSK VANILIEPULVER
(LEKE VANILIE-SØRRE)
2 SPK LAKRIDS PULVER
20 G KAKAO PULVER
1/4 TSK KANEL

NB! Ønskes mørkere trofles
tilsættes mere kakao.
Kraftiger smag af lakrids tilsæt
1/2-1 spsk lakridspulver yderligere.
(Ikke lakridsrodspulver!)

Med mynte istedet

Kom 2-4 spsk tørret mynte i istedet
for lakridspulver. Og evt. 20-30 g
mørk chokolade 92% (gør den dybere
i smagen - "after Eight" smag)



Fremgangsmåde

Alle ingredienser puttes i en foodprocesser og blendes på høj hastighed indtil massen er ensartet og "trøffelagtig". Rulles ud på bagepapir til en firkant i den tykkelse man ønsker. Drys med f.eks. kokos, nødder eller tørret bær og kør kagerullen over et par gange så kokossen sidder nogenlunde fast. Skær med en skarp kniv i firkanter.

Velbekomme!



Romkugler

Istedet for lakridspulver tilsættes 15-20 dråber romaroma og evt. 1 - 1 1/2 spiseske sukkerfri hinbærmarmelade, evt lidt ekstra kakaopulver. Se fremgangsmåde og tril kugler i ønskede størrelse. Smag til undervejs. Velbekomme :-)

NB - Valg af nødder:

Jeg har brugt en blanding af cashewnødder og mandler, men der kan bruges alle slags, dog kan det give varierende smag alt efter hvad nødder man bruger.

Romkugler



Frugtdyr og Frugt spyd



Billederne er lånt - Se mere på 'Frugtdyr', 'frugt spyd' på nettet