

DAGENS LILLE JULESNACK

Jeannes små julebidder

Bløde dadelkugler med mandler, kakao, appelsin og et lille strejf af kanel.

CA. 16 STK. | 15 MIN. + 30 MIN. PÅ KØL

DET SKAL DU BRUGE

- 150 g bløde dadler, vejet uden sten
- 100 g mandler
- 2 spsk. usødet kakao (ca. 12 g)
- 1 tsk. stødt kanel
- Fintrevet skal af ½ økologisk appelsin
- 1 lille nip salt
- 1-2 tsk. vand, kun hvis nødvendigt
- 20 g finthakkede mandler til at trille i

AI-genereret stemningsbillede

DIT LILLE DECEMBERRITUAL

En lille smag af jul

Find foodprocessoren frem, og lav en lille portion til en hyggelig pause i december.

01
Gør klar Fjern stenene fra dadlerne. Skyl og tør appelsinen, og riv kun det yderste orange lag af skallen.

02
Hak mandlerne Kør de 100 g mandler i foodprocessoren til et fint, grynet mel.

03
Saml massen Tilsæt dadler, kakao, kanel, appelsinskal og salt. Kør, til massen samler sig. Er den tør, tilsæt vand én teskefuld ad gangen. Er den meget blød, tilsæt lidt ekstra mandelmel.

04
Tril små bidder Del massen i ca. 16 portioner. Tril kugler, og vend dem i de 20 g finthakkede mandler.

05
Giv dem lidt ro Sæt kuglerne på køl i mindst 30 minutter, så de bliver mere faste. Nyd dem med en kop te eller kaffe.

Jeannes lille tip Er dadlerne faste, så læg dem i varmt vand i 5-10 minutter. Lad dem dryppe grundigt af, og dup dem tørre før brug.

Opbevaring: I en ren, lukket beholder på køl. Nyd inden for 5 dage, eller frys i små portioner.

Indeholder mandler. Sødmen kommer fra dadlerne; de er ikke sukkerfri.