Mettes Delikate Dadel Kugler

tostyoga

Disse dejlige, sunde og delikate dadel kugler smager så fantastisk at jeg absolut må dele dem med dig. De smager så englene synger. Jeg har ikke selv en food processor og har derfor brugt en lille spartansk minihakker som virker fint. Det betyder at kuglerne ikke bliver så hårde men lette og luftige i massen. Har du en food processor så kan du stadig følge opskriften. Lad dig inspirere af mine fotos og den nemme opskrift. Men pas på, du kan blive afhængig af dem. De er geniale at have fast på køl så du ikke falder i med de usunde desserter. 4 små sunde glade kugler er rigelig som en lækker dessert appetizer. Server dem på smukt service med en dessert gaffel, så de nydes og ikke sluges og råber efter flere. Lad dem fylde din gane med et festfyrværkeri af en smagsoplevelse. Rigtig god fornøjelse...

Portionen giver 30 små kugler.

Mettes Delikate Dadel Kugler

www.tostyoga.com

Det her skal du bruge:

16 dadler
2 spsk kokosolie
2 dl nødder. Jeg bruger paranødder, mandler og hasselnødder.
2 spsk kakaopulver - Valrhona er et must for at få den bedste kakao smag.
1 tsk vaniljepulver - Urtekrams er perfekt i smagen og det er hele vaniljekorn.
Kokos til at rulle kuglerne i.
Minihakker og en dejskraber.

Opskrift med tips og tricks:

A:
Kom ustenede dadler i en lille gryde og dæk med vand. Sluk så snart vandet er kogt op. Rør rundt i massen. Si vandet fra og gem vandet, du får måske brug for det til at blødgøre massen når du samler den.

B:
Hak nødder så de er lidt grove i konsistensen. Kom kakao og vaniljepulver ned i nøddeblandingen og kør en tur med hakkeren, så det bliver en ensartet blanding. Tilsæt kokosolie og dadler og kør en tur til. Da hakkeren er lille kan den ikke klare at køre blandingen helt lind. Har du en food processor, så bare giv den gaz. Tilsæt evt. lidt dadel vand. Men ikke for meget da de opkogte dadler indeholder masser af væske.

C:
Rør massen færdig med en dejskraber eller spiseske. Den er nem at røre lind og er let og fugtig i konsistensen. Kom massen i en frysepose, er du utålmodig som jeg er, så kom den i fryseren i 1-1½ time, vend posen ind imellem så massen ikke fryser. Eller kom posen i køleskabet i 2-4 timer til den er kold og stiv i massen.

D:
Klip spidsen af posen og sprøjt massen ud i små kugler. Det er meget nemmere at håndtere massen da den er klistret. Jeg bruger en kniv til at skære massen fra i ens størrelser.

E:
Rul kugler i kokos og kakao. Massen er blød så rul kuglerne forsigtigt.

F:
Kom dem på folie og sæt dem i køleskabet til de er kolde og har samlet sig. Efter 2 timer er de på toppen og lige til at spise. Sund slik...UHM!
Jeg elsker dem sammen med en kop Pukka The, deres lakrids og mynte blanding, med en skvat mælk i...YUMMY!