

Dadelbollar med chokladsmak

15-20 bollar 45 minuter

Ingredienser

16 dadlar
4 dl havregryn
1 dl kokosolja
3 msk kakao
3 msk starkt kaffe
1 nypa salt
100g mörk choklad
Kokosflingor
Finhackade hasselnötter

Gör så här

Kärna ur dadlarna. Mixa dem med stavmixel eller i matberedare tillsammans med havregryn, kokosolja, kakao, kaffe och salt.

Börja rulla till lagom stora bollar när smeten är jämn och hanterbar. Lägg in bollarna i frysen i minst 30 minuter.

Smält den mörka chokladen i ett vattenbad och doppa de nedkylda bollarna. Strö direkt över kokosflingor och hackade hasselnötter. Låt stelna i rumstemperatur.

