



Opskrift dadelkugler ca 50-60 stk

500 gram dadelmasse (f.eks fra Biogan)
250 gram hakkede ristede mandler
125 gram kakaopulver (Valrhona)
125 gram kakaonibs
350 gram mørk chokolade (85 %)

Dadelmassen findeles, enten ved at skære den i små firkanter eller ved at rive den.

De ristede, stadig varme mandler kommes i sammen med kakaopulver og kakaonibs og det hele æltes sammen. Tilsæt evt 2-3 spskf vand for at samle massen.

Massen trilles til kugler, der sættes på køl i et par timer. Derefter overtrækkes de med den smeltede chokolade og sættes på bagepapir, hvor de stivner, inden de kommes i lufttæt bølge.

Opbevares bedst på køl - kan nemt holde sig 3-4 uger.