Det søte liv...

Raw Cashewnøtt- og sjokoladekuler



Ingredienser

♥ 150 g cashewnøtter
♥ 100 g dadler
♥ 1 ss kokosolje
♥ 1 ts kakaopulver
♥ 3 ts kakaonibs (se tips)

Pynt:
♥ 40 g cashewnøtter

Fremgangsmåte

Start med å bløtlegge 150 g cashewnøtter (altså ikke de du skal bruke til pynt) og dadlene (uten stener) i lunkent vann i 1 time.

Mal cashewnøttene du skal bruke til pynt. Ha de en food processor og kjør til de blir finmalte. Ha de finmalte nøttene i en skål og sett til side.

Ha deretter de bløtlagte cashewnøttene og dadlene (sil vekk vannet) i food processoren sammen med kokosolje og kakaopulver. Kjør dette sammen til du får en grovkornet, bløt og myk masse. Bland i kakaonibs til slutt.

Form massen til runde kuler som du ruller i de malte cashewnøttene. Størrelsen bestemmer du jo selv, og det er ikke verdt å lage de for store. Jeg lagde 20 stk av denne porsjonen som jeg synes ga passe store kuler.

Oppbevar kjølig frem til servering.

Tips

♥ Jeg bruker usaltede cashewnøtter og store, bløte dadler (Medjool). Du bør bløtlegge cashewnøttene og dadlene i 1 time så de blir myke før du moser dem sammen i food processoren, ellers kan massen blir for tørr.

♥ Kakaonibs av rå sjokolade fås kjøpt i helsekostforretninger (og noen store matbutikker) og gir deilig crunch til disse kulene. Bruk gjerne også rå kakaopulver (men det går fint med vanlig bakekakao hvis du ikke får tak i).

♥ Disse cashew- og sjokoladekulene er holdbare nokså lenge i kjøleskapet, men de er så gode at de forsvinner raskt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/raw-cashewnott-og-sjokoladekuler