Raw pepperkakekuler



Ingredienser

♥ 350 g skåldede mandler
♥ 300 g myke dadler (uten stener)
♥ 1 dl lønnesirup
♥ 1,5 ts kanel
♥ 1,5 ts kardemomme
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ litt kvernet pepper

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Start med å ha de skåldede mandlene i en food processor (se tips). Hakk mandlene fint.

Tilsett dadlene, lønnesirup og krydder og kjør blandingen sammen en god stund slik at du får en jevn masse. Skrap ned innholdet fra kantene av food processoren innimellom slik at du får med deg alt.

Trill små kuler. Oppbevar dem i en boks i kjøleskapet eller fryseren. Sikt over litt melis før servering.

Tips

♥ Skåldede mandler kan kjøpes i de fleste butikkene. Du kan også skålde mandler selv ved å ha mandlene i en kjele med kokende vann. La dem ligge i det varme

vannet til du ser at skallet løsner. Klem mandlene ut av skallet og tørk dem godt på kjøkkenpapir før du bruker dem.

♥ Disse pepperkakekulene smaker definitivt best rett fra kjøleskapet, synes jeg. Som sagt er de også supre å oppbevare i fryseren og de tiner veldig raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/raw-pepperkakekuler