Raw Browniekuler

Ingredienser



♥ 200 g valnøtter
♥ 1,5 dl kakaonibs (se tips)
♥ 0,5 dl kakaopulver (se tips)
♥ 200 g dadler (uten stener)
♥ 2 ss kokosolje (flytende)
♥ 2 ss agavesirup (se tips)
♥ en liten klype maldonsalt

Fremgangsmåte

Ha valnøtter, kakaonibs og kakaopulver i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen til den blir smulete.

Tilsett myke dadler, kokosolje, agavesirup og en liten klype maldonsalt. Kjør blandingen videre i food processoren en god stund til. Skrap ned deig som samler seg i kantene innimellom så alt kommer med, og kjør videre helt til du merker at sjokolademassen blir jevn og begynner å henge sammen.

Trill kuler i ønsket størrelse. Oppbevar dem kjølig frem til servering.

Tips

♥ Kakaonibs og rå kakaopulver fås kjøpt i helsekostforretninger (jeg har kjøpt dette i helsekost-seksjonen hos Coop Mega her jeg bor). Dette er rå kakao med ekstra høyt næringsinnhold. Kakaonibs gir litt crunch i kulene. Får du ikke tak i disse produktene, kan du bruke hakket mørk sjokolade og vanlig kakaopulver.

♥ Agavesirup gir god, naturlig og plantebasert søtning for de som vil unngå vanlig sukker. Lønnesirup og honning er andre gode naturlige alternativer hvis du foretrekker det. Fibersirup kan også brukes.

♥ Jeg liker å oppbevare kulene i kjøleskapet, og der har de lang holdbarhet. Browniekulene kan også fryses.

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

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