Snickersdadler



Ingredienser

♥ 20 store, myke dadler (se tips)
♥ 150 g peanøttsmør (crunchy)
♥ 100 g salte peanøtter
♥ 200 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 50 g salte peanøtter

Fremgangsmåte

Finn frem et brett som passer i kjøleskapet og dekk det med et stykke bakepapir.

Snitt opp dadlene på den ene siden og fjern stenene.

Fyll opp hulrommet inni dadlene med peanøttsmør, og press ned noen salte peanøtter på toppen.

Smelt kokesjokolade. Dypp dadlene raskt i den smeltede sjokoladen og legg dem på det bakepapirdekkede brettet. Dryss over fint hakkede peanøtter.

Sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Bruk store, myke dadler (Medjool dadler) som gjerne kjøpes i løsvekt.

♥ Jeg bruker her crunchy peanøttsmør, men den kremete typen kan også brukes.

♥ Mengdeangivelsene her er omtrentlige og du trenger jo ikke å lage 20 stykker av gangen. Har du bare noen få dadler og vil gjøre det enkelt, kan du bare fylle de dadlene du har med peanøttsmør og peanøtter, og så ringle over litt smeltet sjokolade.

♥ Snickersdadler er sunnere enn mye annet godteri, men må jo likevel nytes med måte. 🙂

♥ Snickersdadler bør oppbevares i kjøleskapet slik at de ikke blir klissete. Jeg liker faktisk best å legge dem i fryseren, og digger å spise dem når de er nesten frosne.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/snickersdadler