



Dadelbollar

Antal: 2018_09_18_09

Ibland blir även en vegan sugen på nått sött, och då finns det massa alternativ att äta förstås. En av våran favorit-go-to-sötsak är klassiska dadelbollar. Enkelt, smarrigt och snabblagat. Och inte onyttigt.

Pris: 1 kr

16 st färska dadlar
1.5-2 dl havregryn
3 msk kakao
Ev. en skvätt vatten
Kokosflingor

Kärna ur alla dadlar och lägg dom i en matberedare.

Häll i 2.5 dl havregryn ovanpå.

Måtta ut ca. 4 msk kakao och häll över.

I fall du hade lite otur och dadlarna inte var så där härligt färska som dom ska vara, häll även nån matsked vatten i.

Kör allting tillsammans i matberedaren till det är bra mixat.

Ta mindre mängder smet och rulla till lagom stora bollar som du sen rullar i kokosflingor och placerar i en burk.

Ät direkt eller ställ in i kylskåp och ät senare. Dom står sig i ett antal dagar.