

Kikærtekugler med chokoladeovertræk

Opskrift til 11-12 kugler

Samlet tid

15 minutter arbejde + lidt frysetid

Ingredienser

- 200 g kikærter fra dåse
- 120 g bløde dadler
- 2 spsk. peanutbutter
- 1 lille håndfuld havregryn
- 50 g mandler
- 1 nip salt
- 2 store spsk. smør
- 100 g chokolade til overtræk + et drys flagesalt

Sådan gør du

1. Dræn dåsen med kikærter og kom halvdelen af kikærterne i en food processor (den sidste halvdel kan ristes på en pande med krydderier og toppe din næste salat).
2. Kasser stenene fra dadlerne og kom dadlerne i maskinen sammen med peanutbutter, havregryn, mandler, salt og smør.
3. Kør til det er blendet sammen og rul kugler.
4. Stil dem på frys imens du smelter chokoladen.
5. Vend kuglerne i chokoladen, drys med lidt flagesalt og stil kuglerne på frys igen eller køl – til chokoladen er størknet. Nyd dem iskolde.