

Pistacieknapper

Opskrift til 18 stk.

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 250 g dadler
- 50 g saltede pistacienødder + lidt ekstra til toppen
- 25 g hørfrø
- lidt salt
- 50 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Hvis du ikke har pistacier hvor skallen allerede er pillet af, må du selv igang. Kasser skallerne
2. Fjern også stenene fra dadlerne og kom både dadler og pistacienødder i en blender sammen med hørfrø. Kør til det er rørt godt sammen.
3. Form kugler, pres dem let flade og kom dem på frys i 15 minutters tid imens du smelter chokolade og hakker en smule pistaciekerner ekstra groft.
4. Kom så lidt af den smeltede chokolade på de kolde snacks. Top med pistacie og lidt flagesalt.