

Romkugler

Opskrift til 16-17 styks

Det her er uden lyv verdens bedste opskrift på romkugler. De er vildt kompakte i konsistensen, søde, salte, med let knas og bare helt perfekte.

Forberedelsestid

15-20 min

Tilberedelsestid

0 min

Samlet tid

15-20 min

Ingredienser

- 70 g mandler
- 5 digestivekiks eller bastognekiks
- 150 g bløde dadler (målt uden sten) - dem i papæske
- 1/4 tsk. salt
- 2 spsk. kakao
- 3 store spsk. blødt smør
- 2 tsk. romessens
- evt. kokos til at rulle i

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader og smid mandlerne ind i 10 minutters tid, så de lige får lidt sprødhed og ekstra nøddesmag
2. Kom dem i en blender, minihakker eller foodprocesser sammen med kiksene, kakao og salt og blend til fint mel
3. Fjern stenene fra dadlerne og kasser disse. Kom dadlerne ned i blenderen til melet og blend igen. Du kan også mose dadlerne med en gaffel i en stor skål og blot hælde nødde-kikse melet ned til de meste dadler efterfølgende. Tilsæt smør og romessens og blend/mos det hele sammen (med hænderne).
4. Rul til kugler. Jeg starter med at presse det sammen, til dejen er fordelt. Så kan de ruller runde til sidst.
5. Rist kokos på en pande, så det får en skøn duft
6. Rul kuglerne her i og stil dem på køl til I ikke længere kan vente. De er bedst iskolde og faste