

Sundere romkugler

Ingredienser

- 100 g mandler
- 200 g bløde dadler (ca. 20 stk.)
- 100 g sorte bønner (kidneybønner kan også sagtens bruges)
- 2 små nip salt
- 1 stor spsk. kokosolie eller smør (gør dem lidt mere faste, men kan undlades)
- 1 stor spsk. kakao (mest for at give dem farven)
- 1-2 spsk. romessens (smag dig frem hvor meget "romkugle-smag" du ønsker)
- 1-2 spsk. vand (prøv med 1 spsk. først)
- 60 g mørk chokolade til toppen + lidt ekstra hakkede mandler

Sådan gør du

1. Start med at blen mandlerne fint til mel, ønsker du lidt nøddestykker i dem undlader du bare at blende mandlerne helt fine.
2. Fjern stenene fra dadlerne og kom dem ned i blenderen, minihakkeren eller foodprocessoren (den maskine du nu foretrækker)
3. Hæld vandet fra dåsen med bønnerne og kom 100 g af bønnerne ned i blenderen
4. Kom salt, kokosolie, kakao og romessens ved og kør rundt. Vil blenderen ikke tage det, kan du prøve med lidt vand – men vær forsigtig, de må endelig ikke bliver for våde.
5. Stil evt. dejen på køl eller frys imens du smelter den mørke chokolade (jeg smeltede over vandbad), så er kuglerne nemlig meget nemmere at rulle – hvis de er iskolde
6. Rul nu kuglerne i ønsket størrelse og dæk dem med den mørke chokolade
7. Kom evt. hakkede mandler over dem, hvis du ønsker dette.