

SKOVHAVENS LÆKKERIER

SUNDE COOKIE DOUGH KUGLER



Ca. 15 kugler

DET SKAL DU BRUGE (Husk, at det skal være øko så vidt muligt):

240 g udblødte og kogte kikærter - svarende til 1 dåse, drænet vægt
Kornene fra 1 vanillestang
2 spsk. peanutbutter
½ tsk. flagesalt
3 spsk. ahornsirup
½ tsk. kanel
1 spsk. kokosfibermel
50 g hakket mørk chokolde
100 g mørk chokolade til overtræk

SÅDAN GØR DU

Kom kikærter, vanilje, peanutbutter, salt, ahornsirup og kanel i foodprocessoren og blend det helt jævnt og sammenhængende.

Rør hakket mørk chokolade i og derefter kokosfibermel.

Lad det stå og samle sig i 5 min.

Rul dejen til kugler af 1 spsk. størrelse.

Stil kuglerne i køleskabet imens chokoladen smeltes.

Dyp kuglerne i smeltet chokolade og stil dem på et tallerken med bagepapir.

Sæt dem i køleskabet i min. 30 min.

Spis cookie dough-kuglerne som en semisund, men ultimativ lækker snack!

Opbevar cookie dough-kuglerne i køleskabet. De holder sig minimum 4-5 dage på køl, men så længe går der slet ikke før du har spist dem!