


Daddelkugler til børn

10 - 12 stk.



nem

 Op til 30 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
3 fryseposer

Daddelkugler:

150 g dadler uden sten
30 g finvalsedede havregryn
25 g kokosolie
2 spsk. kakao
2 spsk. Dr. Oetker Romaroma
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Farvet kokos:

100 g kokosmel
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour
Dr. Oetker Concentrated Black Colour
Dr. Oetker Concentrated Orange Colour

Pynt:

1 pakke Dr. Oetker Sugar Eyes
Dr. Oetker Bagelim

1 Daddelkugler:

Kom dadler, havregryn, kokosolie, kakao, Romaroma og Vanilla Paste i en foodprocessor eller minihakker og blend det hele sammen til en ensartet masse.

2 Farvet kokos:

Fordel kokossen i tre fryseposer. Kom henholdsvis et par dråber sort, pink og orange farve i hver sin pose og massér poserne indtil farven er jævnt fordelt på kokossen. Tilsæt flere dråber farve indtil den ønskede farve opnås. Pas på at kokossen ikke bliver for våd.

3 Formning og pynt:

Tril daddelmassen til 10-12 kugler. Kom én kugle ad gangen ned i kokossen og sørg for, at det sætter sig fast på kuglerne. Lim Sugar Eyes på daddelkuglerne med Bagelim, hvis det er svært at få den ud af tuben, så lun tuben i lidt varmt vand.

Kom daddelkuglerne på køl i ca. 30 minutter inden servering, det gør at kokosolien i daddelkuglerne sætter sig lidt.



Tip:

Konsistensen på daddelkuglerne bliver påvirket af typen af dadler du bruger. Hvis du bruger meget bløde dadler, bliver kuglerne lidt bløde i det, hvis du bruger meget tørre kan det være nødvendigt at tilsætte lidt ekstra olie eller en lille smule vand for at få blendet massen sammen, men prøv dig frem.

Opskriften er udviklet af vores ambassadør Lena og du kan se hvad hun skriver om opskriften på hendes [blog](#).

