

Veganska bitar med karamell och choklad

Botten:

1.5 dl valnötter
9 torkade dadlar, urkänade
0.5 deciliter kokosflingor

Karamell lager:

10 blötlagda dadlar, i 1 timma
5 matskedar vatten
3 matskedar kokosolja
1 nypa vaniljpulver
1 nypa salt

Choklad topping:

1 deciliter kallpressad kokosolja
1.5 matsked kakao
3 matskedar flytande honung eller agavesirap