



Raw/vegan pepparkaksbollar

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Härliga pepparkaksbollar som fungerar både för veganen och den som gillar rawfood! Lägg till 4-6 timmar för blötläggning av cashewnötterna samt 1 timme i kylan för degen att stelna.



INGREDIENSER

2 dl små fikon
2 dl blötlagda cashewnötter 4 - 6 timmar
2 tsk kanel
2 msk oatlys havredryck chia
2 st stora skedar kokosolja
0.5 dl pumpafrön
6 st pepparkakor (1-2 till dekoration)
1 st nypa salt
50 gram valfri choklad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa alla ingredienser förutom chokladen och 1-2 pepparkakor (de är till dekoration), rulla sedan till bollar.
- 2** Kyl i ca 1 timme. Smält chokladen och krossa pepparkakor. Doppa sedan bollarna i chokladen och strö över krossade pepparkakor.