



RAWFOOD

Salted caramel slices

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **30 min** Portioner: **10**



Raw and vegan salted caramel slices.



INGREDIENSER

Nötlager

- 2 deciliter pecannötter
- 1 deciliter sötmandlar
- 2 matskedar kokosolja, rågade
- 0.5 tesked äkta vaniljpulver
- 2 matskedar kokosmjöl
- 2 matskedar lönnssirap

Caramellager

- 5 deciliter dadlar, färska och urkärnade
- 2 matskedar smooth jordnötssmör (utan bitar)
- 1 tesked flingsalt, efter smak

Choklادلager

2 matskedar kokosolja
2 matskedar kakao
1 matsked smooth jordnötssmör (utan bitar), rågad
1 matsked lönnsirap

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält kokosolja (mikron funkar bra). Blanda alla ingredienser till nötlagret med den smälta kokosoljan i en stark mixer. Klipp till ett bakplåtspapper till botten av en avlång rektangulär form, ca 30 x 10 x 7,5 cm. Tryck ut massan och ställ in i frysen medan du gör caramellagret.
- 2** Kärna ur mjuka dadlar och mixa med resten av ingredienserna till caramellagret. Ta formen ur frysen och bred ut det andra lagret. Ställ in i frysen igen.
- 3** Smält kokosolja och rör ihop ingredienserna till chokladlagret. Ta formen ur frysen och fördela smeten på toppen. Frys igen tills allt stelnat.
- 4** Skär ut så stora bitar du vill ha. Äta och njut!