RAWFOOD

Maca- & chiabollar

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **10 min** Portioner: **10**

Nya pulver i skafferiet ledde till supergoda macabollar som inte går att sluta äta, farligt goda blev de! Visste du att maca dessutom sägs vara väldigt bra för hälsan? Här har jag listat 7 anledningar till varför du bör äta maca! Den är bland annat bra för energi och humör! Vilket gör dessa bollar ännu bättre!

INGREDIENSER

10 st dadlar
1 dl cashew/mandlar
2 msk macapulver
2 msk chiamjöl
2 msk kokosolja
0.5 msk agavesirap (valfritt)
1 tsk ingefära
en nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1. Kärna ur dadlarna och blanda sedan ned alla ingredienserna i en matberedare.

2. När allt blandats till en kladdig deg är det dags att börja rulla, jag gjorde cirka 20 st små bollar. Väljer man att göra mer normalstora blir det nog ungefär 10 stycken.

3. För att slippa bli kladdig när man äter rullade jag mina dessutom i ett tunt lager av macapulver.