



Veganska bitar med karamell och choklad

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **20**

Veganska och glutenfria godbitar som är superenkla att göra. Perfekta att förvara i frysen och ta fram när du vill ha något sött till kaffet.

Tilläggstid: Dadlarna till karamell-lagret behöver blötläggas minst 1 timma. Karamellen behöver dessutom sätta sig i 1 timma i frysen innan du har på chokladen. För att bitarna ska sätta sig helt ska man helst förvara dem i frysen i 2 timmar före servering.



INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

1

Botten: Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa tills det blir fina smulor. Skeda ca 1 tsk i mindre muffinsformar och pressa ner jämnt med hjälp av din tumme. Förvara i frysen medan du gör nästa lager.

2

Karamell-lager: Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa tills mjukt och slätt. Skeda över karamellen jämnt på bottenlagret och sätt tillbaka i frysen i minst 1 timme.

3

Chokladtopping: Smält kokosoljan i en kastrull på låg värme. Stäng av värmen och tillsätt honung och kakao, blanda väl. Skeda över ett tunt lager av chokladen ovanpå karamell-lagret och sätt sedan tillbaka i frysen, ca 2-3 timmar.

Förvara dem i frysen i en lufttät behållare och ta ut några minuter innan servering.