BAKA

# 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.

Tillägstid: 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.

15

## INGREDIENSER

**Botten:**
1.5 dl valnötter
9  torkade dadlar, urkänade
0.5 decilter 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.