BAKA

Chokladbollar - fria från gluten, mjölk & socker

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **20 stycken**

Supersmarriga chokladbollar utan varken gluten, mjölk eller vanligt socker!

De här glutenfria chokladbollarna är sötade med dadlar och lönnsirap. Istället för vanligt smör används mandelsmör och hälsosam kokosolja. Välj själv vad du vill rulla dem i och njut dem med gott samvete!

15

INGREDIENSER

2 dl glutenfria havregryn
1 dl kokosflingor
8-10 st färska dadlar, urkärnade
2 msk mandelsmör
3 msk kokosolja
1 msk lönnsirap
2 msk kakao
1 msk kaffe
1 krm salt
Att rulla i
1 dl t ex kokosflingor, hackade nötter, mandelspån eller krossade havregryn

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa havregrynen fint i matberedare.

2. Tillsätt de övriga ingredienserna och fortsätt mixa till en formbar massa. Tillsätt en skvätt vatten om massan känns för hård. Känns den för lös, låt den stå en stund i kylskåp.

3. Forma till små bollar och rulla i något du gillar, exempelvis kokos eller hackade nötter!