



Kanelbollar

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **10 min** Portioner: **10**



Goda rawfoodbollar med smak av mandel, kanel och kardemumma. Ett nyttigt alternativ till kanelbullar och perfekt för den som inte tål gluten. Dessutom mjölk- och sockerfria.

Lägg till 60 minuter för kylning.



INGREDIENSER

- 1.5 dl mandel, skållad
- 5 st dadlar, färska och urkärnade
- 1 msk neutral kokosolja
- 1 msk mandelsmör (eller annat nötsmör)
- 1 tsk flytande honung
- 1 tsk kanel
- 1 krm kardemumma
- 1 krm vaniljpulver
- 1 liten nypa salt

Att rulla i

- 0.5 dl (riktmärke) sesamfrön, skalade

1 tsk (riktmärke) kanel
0.5 tsk (riktmärke) kardemumma

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa mandeln fint.
- 2** Tillsätt övriga ingredienser och mixa snabbt ihop till en massa. Sluta mixa så snart det blivit en formbar massa.
- 3** Forma till små bollar.
- 4** Rulla i sesamfrön. Pudra över lite kanel och kardemumma.
- 5** Ställ i kylskåp och servera väl kylda.