BAKA

Kanelbollar

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

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.