

Guldkarameller

Ingredienser

8 dadler (bløde uden sten)

15 g kokosolie (1 spsk.)

15 gram mørk chokolade

1 knivsp. Vaniliepulver

Chokolade til overtæk

Man kan evt tilsætte en knivsp. Cayenne peber til halvdelen af massen



De runde kugler er guldkarameller

Sådan gør du:

Smelt kokosolie + 15 gr chokolade

Og blend alt til en cremet masse med dadlerne og vaniljen.

Køl massen (fryser eller køleskab)

Tril kugler i passende størrelse (ca. 18 stk.)

Smelt chokoladen som anvist under opskriften "chokolade overtræk"

Dyp kuglerne i den smeltede chokolade.

Pynt hvis du ønsker pynt!