

Multi konfekt ca. 24 - 30 kugler

Ingredienser:

4 stk. soft figner. Hårde figner sættes først i blød.

2 stk. blød dadel (tag stenen ud). Hårde dadler sættes først i blød.

2 spsk. Rosiner

4 spsk. Cashewnødder

4spsk. Hasselnødder

2 spsk. Kokosflager

1 spsk. Kokosolie

1-2 knivspids lakrids granulat (1/4 - 1/2 tsk.)

Revet skal af 1/2 citron

2 tsk. Citronsaft.

Pynt kan være alt lige fra hakkede nødder, lakridsrodspulver (ikke granulat), raw kakao, kokosmel, tranebærpulver ... ELLER bare lade dem være som de er! Du skal bare være opmærksom på at pynten smagsmæssigt ikke fjerner smagen fra konfekten, som smager vidunderligt i sig selv.

Sådan gør du

Fjern sten fra dadlerne og den hårde del af stilken på fignerne.

Kom alle ingredienser i en foodprocessor og kør til ønskede konsistens. Det er smukt og dejligt med lidt knas, når den er crunchy.

Saml massen til en pølse eller kugle og form små kugler eller anden form du ønsker. Er massen meget blød og klistret, kan du putte lidt kokosolie på hænderne mens du former massen som du vil og så sætte den koldt, til den har sat sig. Men form konfekten først, ellers bliver massen svær at arbejde med, uden den går fra hinanden.

Denne her multi konfekt er også super i madpakkerne som "frugt stænger"

Velbekomme.

