

# cashewstænger

## Ingredienser

300 gr dadler (til variation, prøv med delvis figner eller svesker)

2 ½ dl. Cashewnødder

2 ½ dl. Kokosmel

½ dl. Appelsinsaft og revet skal

2-4 spsk. raw kakaopulver

1 tsk. ren vaniljepulver

1 stor knivspids cayenne peber

Hakket pistacienødder til at rulle stængerne i (eller andet ønsket valg)



## Sådan gør du:

Kom cashewnødderne i en foodprocessor og hak dem så fint som muligt.

Tilsæt de øvrige ingredienser og blend, indtil konsistensen er fast, og der begynder at danne sig en klump (kan godt være ret blød/smasket, det kommer bl.a. an på dadlernes konsistens, men når de står lidt på køl, samler de sig og bliver fastere – men ikke hårde.

Tag massen og rul den ud til en aflang rulle, eller form som ønsket. Vend de ønskede stykker, eller stangen i de hakkede cashewnødder.

Sæt dem i køleskab natten over eller et par timer.

Smagen kan varieres med carob, lime, mynte, nelliker osv.