

## Sunde romkugler (ca. 40 stk. af tsk. størrelse)



Forberedelsestid: 10 min.  
Total tid: 3,5 time

### **Ingredienser:**

325 g friske dadler  
100 g soltørret abrikoser  
100 g valnødder  
3 spsk. mandelolie eller kokosolie  
2 spsk. kakaopulver  
et par dråber romessens  
125 g kokosmel  
0,5 appelsin (uden skræl)

### **Fremgangsmåde:**

Tag sten ud af dadlerne og kom dem i en foodprocessor eller en skål hvis du vil brug en stavblender.

Bland alle ingredienserne sammen og blend det hele til det har en fin masse.

Rul til sidst små kugler i kokosmel