

Daddel konfekt

Slik/konfekt uden sukker lyder nok for de fleste lige så kedeligt som badeferie uden sol eller juleaften uden juletræ. Men prøv følgende Daddel konfekter og bliv overrasket:

Kom **250 g. tørrede, overskårede dadler** i foodprocessoren (sørg for at de er stenfri) sammen med **150 g. kakao pulver** (uden sukker), **ca. 5 g. vaniliepulver** (igen uden sukker) og **en stor spsk. kokosfedt** (f.eks. Cocosa ekstra virgin). Blend det til en ensartet masse. Smag evt. til med mere vanilje og rul den til kugler, som lægges på en bageplade, som stilles på køl. Man kan evt. rulle dem i kokosmel, men så er det bedst at gøre det inden, de køles ned.

100 g. tørrede, fint hakkede dadler stilles i blød i vand. Brug så lidt vand som muligt, så det kun lige dækker. Det skal stå i blød i mindst et par timer. Alternativt kan de overhældes med kogende vand, og så kan man gå videre med det samme. Vand og dadler kommes i en foodprocessor med **3 spsk. kakao pulver og 6 spsk. smeltet kokosfedt** (smeltes ved 24-26° så stil det f.eks. på radiatoren). Tilsæt **kokosmel** og blend. Tilsæt evt. mere kokosmel, hvis konsistensen er for våd. Smag til. Rul til kugler og tril evt. i kokosmel. Læg på bageplade som stilles på køl.

Opskriften kan også varieres med at man blender **100 g. søde afskallede mandler** med **75 g. fint hakkede dadler**. Denne masse er en slags marcipan som man kan arbejde videre med ved at tilsætte eller trille den i **kokosmel eller kakao pulver**. Den kan også dyppes i **smeltet chokolade**. Ja, så endte jeg alligevel med at foreslå et produkt med sukker, men hvis det er en god chokolade med højt kakao indhold, så går det nok!!

Alle opskrifter er cirka angivelser og er kun idéer som man kan arbejde videre med

Opskriften er perfektioneret og gennemsmagt af Jamina Mokrzyczka (www.mærkditrum.dk) med assistance fra undertegnede.