

Hälsosamma dammsugare

Recept på den klassiska punschrullen, även kallad arraksrulle, som gjorts om till en hälsosammara variant. Enligt oss ännu godare än originalet...

10 styck



Lite träning krävs

● up to 75 Min.



Ingredienser:

Chokladdegen:

50 g smör rumsvarmt
2 dl mandelmjöl
1 dl Kokos riven
3 msk sötströ
1,5 - 2 msk kakao
3 krm Dr. Oetker Arraksarom
cirka 1 - 2 krm Vaniljtweiter

Mandelmassa:

50 g smör
3 dl mandelmjöl
3 msk sötströ
1 msk fiberhusk

Dekoration:

70 g choklad , utan tillsatt socker

1 Chokladdegen:

Blanda alla ingredienser till degen och forma tio små längder utav den. Låt gärna vila i kylan medan mandelmassan görs.

2 Mandelmassa:

Blanda ingredienserna till mandelmassan, låt stå kallt i några minuter. Lägg därefter degen mellan två bitar bakplåtspapper och kavla ut till en avlång fyrkant, ta bort det översta pappret. Klä försiktigt de små choklidlängderna med massan. Hjälプ gärna till med bakplåtspappret mandelmassan är utkavlad på, då massan kan gå sönder om du med fingrarna drar upp massan på längderna.

3 Dekoration:

Smält chokladen och doppa/häll chokladen på dammsugarnas kanter. Låt stelna.