


Julgodis med dadlar och aprikos

Recept på gottigt godis med mindre socker men med ljuvlig smak.

cirka 30 styck

 Lyckas lätt

 up to 150 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

70 g dadlar torkade (utan kärna)
50 g torkade aprikoser
cirka 4 - 6 msk äppeljuice
100 g paranötter
100 g Dr. Oetker Hasselnötter
hackade
15 g puffad amarant (eller
quinoa)
0,33 krm Dr. Oetker
Bittermandel arom

Dekoration:

cirka 20 g kakao

- 1 Skär den torkade frukten i små bitar. Lägg frukten i en skål och häll över äppeljuice. Låt dra i ca 2 timmar.
Täck en plåt med bakplåtspapper.
Värm ugnen till 175 grader för över- och undervärme, 150 grader för varmluft.
- 2 Lägg den torkade frukten, paranötterna och hasselnötter i en mixer och hacka det smått. Blanda i amarant och bittermandel arom.
- 3 Forma smeten till små bollar, ungefär i samma storlek som en valnöt. Det underlättar om du är lite blöt om fingrarna. Lägg bollarna på plåten.
- 4 Grädda bollarna mitt i ugnen i ca 12 minuter. Lägg över bollarna på ett galler och låt svalna.

Rulla bollarna i kakao.