

Lakritskulor

LAKRITSKULOR

Ger ca 25 små kulor

1 msk smält kokosolja

12 st färska dadlar

1 msk raw kakao

1 tsk äkta vaniljpulver

3 tsk lakritspulver

HUSGERÅD

Skalkniv

Matberedare

Måttsats

Lakritskulor

Lakritskulor

Så här gör du

- Smält [kokosolja \[shoppingcarticon\]](#)
- Kärna ur dadlarna
- Lägg dadlarna i en matberedare med knivblad
- Mät upp [raw kakao \[shoppingcarticon\]](#), [äkta vaniljpulver \[shoppingcarticon\]](#), [lakritspulver \[shoppingcarticon\]](#) och den smälta kokosoljan och håll ner tillsammans med dadlarna
- Mixa till en slät smet
- Häll upp lite lakritspulver på en tallrik
- Rulla smeten till små kulor
- Rulla kulorna i lakritspulvret

Lakritskulor type unknown

- Lägg Lakritskulorna på ett fat och ställ in i kylan ca 1 timme innan du serverar dem
- Förvara i en lufttät burk i kylan
- Ät och Njut!

Dessa små, underbara och läckra Lakritskulor smakar bara mer och passar perfekt som lördagsgodis eller när man bara blir sååååå sugen på lakrits!

Lakritskulor type unknown

Älskar du lakrits så missa inte vårt [Paleokaffe med lakrits och ingefära](#) eller varför inte en supersmarrig [Raw Chokladtryffeltårta med en touch av lakrits!](#)

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken \[shoppingcarticon\]](#)