



## Raw Browniekuler

### Ingredienser

- ♥ 200 g valnøtter
- ♥ 1,5 dl kakaonibs (se tips)
- ♥ 0,5 dl kakaopulver (se tips)
- ♥ 200 g dadler (uten stener)
- ♥ 2 ss kokosolje (flytende)
- ♥ 2 ss agavesirup (se tips)
- ♥ en liten klype maldonsalt



### Fremgangsmåte

Ha valnøtter, kakaonibs og kakaopulver i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen til den blir smulete.

Tilsett myke dadler, kokosolje, agavesirup og en liten klype maldonsalt. Kjør blandingen videre i food processoren en god stund til. Skrap ned deig som samler seg i kantene innimellom så alt kommer med, og kjør videre helt til du merker at sjokolademassen blir jevn og begynner å henge sammen.

Trill kuler i ønsket størrelse. Oppbevar dem kjølig frem til servering.

### Tips

♥ Kakaonibs og rå kakaopulver fås kjøpt i helsekostforretninger (jeg har kjøpt dette i helsekost-seksjonen hos Coop Mega her jeg bor). Dette er rå kakao med ekstra høyt næringsinnhold. Kakaonibs gir litt crunch i kulene. Får du ikke tak i disse produktene, kan du bruke hakket mørk sjokolade og vanlig kakaopulver.

♥ Agavesirup gir god, naturlig og plantebasert søtning for de som vil unngå vanlig sukker. Lønnesirup og honning er andre gode naturlige alternativer hvis du foretrekker det. Fibersirup kan også brukes.

♥ Jeg liker å oppbevare kulene i kjøleskapet, og der har de lang holdbarhet. Browniekulene kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/raw-browniekuler>