Frukt- og nøttekuler med tranebær og aprikos

Ingredienser



♥ 200 g cashewnøtter
♥ 200 g tørkede aprikoser
♥ 70 g tranebær
♥ 2 ts kokosolje
♥ 0,5 ts vaniljepulver
♥ en klype salt

Fremgangsmåte

Bløtlegg cashewnøtter, aprikoser og tranebær hver for seg i 2 timer (se tips).

Sil vekk vannet og tørk de bløtlagte nøttene og frukten med tørkepapir.

Ha alle ingrediensene i en food processor og kjør blandingen sammen til en grovkornet mos. Det er godt når det fortsatt er små biter.

Trill små kuler. Oppbevares kjølig.

Tips

♥ Nøttene og frukten bør bløtlegges for at massen skal henge bedre sammen. På den annen siden må de ikke ligge bløtt så lenge at mosen blir for våt og klissete, ellers blir kulene for bløte. Jeg synes det passer akkurat å bløtlegge i 2 timer og så tørke godt av vannet før du setter igang mosingen.

? Kokosoljen gjør at kulene blir fastere ved avkjøling slik at de holder fasongen bedre.

♥ Kulene er holdbare i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/frukt-og-nottekuler-med-tranebaer-og-aprikos