Raw lakriskuler



Ingredienser

♥ 150 g cashewnøtter
♥ 100 g dadler (se tips)
♥ 1 ts vaniljesukker (se tips)
♥ 1-2 ts lakrispulver (se tips)
♥ 1 ts maldonsalt (se tips)
♥ 2 ss mandelolje (se tips)
♥ 1 ss agavesirup (se tips)

Pynt:
♥ 1 ss lakrispulver (se tips)
♥ 3 ss rålakrispulver, finkornet (se tips)

Fremgangsmåte

Ha cashewnøtter, dadler, vaniljesukker, lakrispulver og maldonsalt i en food processor.

Kjør dette sammen til en helt finkornet blanding.

Tilsett madelolje og agavesirup. Tilpass mengden etter smak og konsistens på massen. Den skal bli bløt nok til at du kan trille kuler.

Ha lakrispulver og rålakrispulver i en skål. Rull kulene i blandingen og sett kjølig.

Tips

Jeg har brukt en del ingredienser som jeg har kjøpt i helsekostforretning og velassortert matvarebutikk (slik som Coop Mega og Meny):

♥ Lakrispulveret jeg brukte i selve kulene ser du her. Annet finmalt lakrispulver kan også brukes. Smak deg til mengden du liker. Jeg liker ikke så vedig sterk lakrissmak, så for meg holder det med 1-2 teskjeer av dette lakrispulveret.

♥ Rålakrispulver som jeg brukte til å rulle kulene i som pynt er denne finkornede varianten fra Mill & Mortar.

♥ Jeg brukte økologisk vaniljesukker, men vaniljeekstrakt, vaniljepasta eller frø fra vaniljestang går like bra.

♥ Maldonsalt gir fin spiss på lakriskulene. Himalayasalt har lekker rosafarge og kan også fint brukes.

♥ Jeg brukte mandelolje i kulene, som gir god smak. Du kan også bruke kokosolje. Tipass som sagt mengden olje sammen med agavesirupen, så du får deigen passe bløt.

♥ Agavesirup gir deilig sødme. Du kan alternativt bruke lønnesirup (eller honning, med mindre du vil ha kulene helt veganske).

♥ Bruk myke dadler. Dadlene kan legges noen minutter i kokende vann dersom de virker tørre.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/raw-lakriskuler