# Sunne snickerskuler




**Ingredienser**

♥ 200 g dadler (vekt uten stener, se tips)
♥ 150 g salte peanøtter
♥ 1 dl peanøttsmør (se tips)

Pynt:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 50 g salte peanøtter

**Fremgangsmåte**

Legg dadlene i kokende varmt vann i 5-10 minutter, så de blir bløte.

Ha de bløte dadlene, peanøtter og peanøttsmør i en food processor med hakkekniv.

Kjør blandingen sammen til en jevn, kornete masse. Tilsett eventuelt littegrann vann dersom massen kjennes for tørr. Den skal være bløt nok til at den kan klemmes sammen og formes til kuler.

Finn frem et brett som passer i kjøleskapet og dekk det med bakepapir.

Del deigen i 25 jevnstore deler som trilles til kuler. Legg kulene på brettet og sett dem kaldt i 30 minutter.

Smelt kokesjokoladen i en bolle over vannbad. La sjokoladen avkjøles litt, og dypp deretter en og en kule i sjokoladen. Legg dem deretter tilbake på det bakepapirdekkede brettet. Dryss over fint hakkede peanøtter til pynt før sjokoladen rekker å stivne.

Når alle kulene er dekket med sjokolade, settes brettet i kjøleskapet til sjokoladetrekket har stivnet.

Legg kulene deretter i en pose eller boks og oppbevar kjølig.

### Tips

♥ Bruk helst store, bløte dadler.

♥ Jeg bruker her peanøttsmør av den kremete typen, men peanøttsmør med biter går også fint å bruke.

♥ Med 200 g kokesjokolade får du noe til overs etter at alle kulene er dekket. Den kan du spare på i en pose eller boks og smelte på nytt igjen ved en annen anledning der du trenger kokesjokolade. Alternativt kan du smelte bare 100 g kokesjokolade, men da kan det hende at det ikke er nok sjokolade til at alle kulene blir dekket.

♥ Husk at selv om disse Snickerskulene er av det sunnere slaget, inneholder de en god del kalorier. Så også her gjelder det å kose seg med måte.

♥ Snickerskulene har lang holdbarhet. Oppbevar dem i kjøleskapet slik at sjokoladetrekket ikke blir klissete.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sunne-snickerskuler