Pumpkin Spice energikuler



Ingredienser

Pumpkin Spice energikuler:
♥ 200 g myke dadler
♥ 50 g valnøtter
♥ 2 ss lønnesirup
♥ 2 ts Pumpkin Spice krydderblanding (se nedenfor)

Pynt:
♥ 4 ts Pumpkin Spice krydderblanding (se nedenfor)

Pumpkin Spice krydderblanding:
♥ 4 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts muskat
♥ 0,5 ts nellik

Fremgangsmåte

Start med å blande sammen krydderne som inngår i krydderblandingen.

Rens dadlene for stener og ha dem i en liten food processor sammen med valnøtter, lønnesirup og 2 ts av krydderblandingen.

Kjør dette sammen til en jevn masse.

Trill massen til små kuler som rulles i resten av krydderblandingen.

Oppbevar kulene i en boks i kjøleskapet eller fryseren.

Tips

♥ For best resultat bør du bruke bløte og saftige dadler. Det er meningen at daddelmassen skal bli litt klissete.

♥ Disse energikulene smaker definitivt best rett fra kjøleskapet, synes jeg. Som sagt er de også supre å oppbevare i fryseren og de tiner veldig raskt.

♥ **Pumpkin Spice (gresskarkrydder)** kan brukes til mye godt, blant annet i kaffe, vafler og gjærbakst. Hvis du vil lage en større porsjon av krydderblandingen, se oppskrift **HER**.

♥ Se egen oppskriftskategori med mange varianter av sunne **Energibarer og -kuler**. For flere oppskrifter med Pumpkin Spice, se **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pumpkin-spice-energikuler