



## Gulerodskugler med kokos

En lille sødmefuld kugle der strutter af sunde lækkerier.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Jul – Maj



Vegetar



Lav på laktose

# Ingredienser

25 stk.

250 g revet gulerod

100 g dadel uden sten

50 g mandler

50 g havregryn

50 g honning

50 g kokosmel

Ekstra kokosmel til pynt

*Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen*

*Foto: Betina Hastoft*

# Tilberedning

- 1 Findel dadler og mandler i en foodprocessor eller multihakker.
- 2 Tilsæt revet gulerod, havregryn, honning og kokos og mix til en ensartet masse.
- 3 Tril til kugler og sæt dem på køl mindst 4 timer.
- 4 Tril dem evt. i lidt ekstra kokosmel og nyd dem som en sød lidt sundere snack.



## Tip

Kom den i en lukket beholder og opbevar dem i køleskabet i op til en uge.

