



**Rødbedekugler med æble og kokos**

Fine røde julekugler. De er julerøde, søde og lidt sundere end almindelig konfekt.



Bedøm opskrift



60+ min



Nov – Dec



Vegetar



Lav på laktose

## Ingredienser

25 stk.

150 g **rødbeder**

75 g **revet æble**

100 g dadler uden sten

50 g havregryn

50 g flormelis

75 g kokos

1 spsk **frysetørret hindbær**

*Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen*

*Foto: Betina Hastoft*

# Tilberedning

- 1 Findel rødbede, æble og dadler i en foodprocessor eller multihakker.
- 2 Tilsæt havregryn, flormelis, kokos og hindbær 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, drys med hindbærstøv og nyd dem som en sød og lidt sundere snack

