

KOKOSRUTOR med citron

Ingredienser - Botten

2 dl Kokosflingor
8-15 Dadlar (färska urkärnade)
½ tsk Vaniljpulver (äkta, svart)
1 Rivet citronskal, gärna ekologisk

Ingredienser - glasyren

2,5 dl Kokosmjöl
½ tsk Vaniljpulver, äkta svart
2 msk Kokosolja, smält
1 msk Citronjuice, färskpressad
½-1 msk lönnsirap eller annat
sötningsmedel tex stevia, honung

Gör så här

Botten

Mal först kokosflingor i en mixer eller matberedare tillsammans med vaniljpulvret och det rivna citronskalet.

Häll sedan i resterande ingredienser. Om smeten är för torr kan du ha i lite citronjuice eller vatten tills smeten är lagom kladdig.

Platta ut degen i en form (gärna smörpapper under) och ställ in i kylan.

Glasyr

Häll i alla ingredienser i en bunke och mixa med en handmixer tills det blivit en jämn smet. Om det är lite smuligt så kan du ta mer olja.

Ta ut formen från kylskåpet. Bred på glasyren på bottenlagret. Det kan underlätta att platta ut med händerna eftersom händerna smälter kokosen lite. Ställ in i kylskåpet igen så att glasyren stelnar. Skär sedan upp till små rutor.