



Ingredienser

1 dl	sesamfrön
1 dl	kokosflingor
½ tsk	kanel (mald)
½ tsk	ingefära (mald)
½ tsk	kardemumma (mald)
12	färska dadlar, urkärnade
1 tsk	lönnsirap

Instruktioner

Lägg sesamfrön och kokosflingorna i en mixer och mixa tills det har malts. Lägg i kryddorna och mixa. Lägg till slut i övriga ingredienser. Mixa tills det har blivit en slät och fast deg. Om du behöver kan du hålla i lite mer vatten.

Lägg degen i en form och platta ut till ca 1-2 cm. Ställ i kylan och låt stelna. Skär upp i bitar. Servera!

Njut!

Kommentera gärna om du gillar receptet!

[Kommentera](#)