

MANGOBOLLAR



Ingredienser ca 20 st

3 dl cashewnötter
2,5 dl ordentligt packad torkad osötad mango
10 urkärnade dadlar
1 dl kokosflingor
½ tsk vaniljpulver
Rivet skal från 1 lime/citron

Garnering: kokosflingor

Gör så här

Lägg mangon och dadlarna i blöt i ca 15 minuter.

Häll bort vattnet.

Mixa cashewnötterna till ett mjöl i en matberedare.

Häll i kokos, mango, dadlar, vaniljpulver och limeskalet.

Kör i matberedaren tills det blivit en ganska fast men inte torr mix.

Är den för blöt/kladdig, häll i lite mer kokos.

Rulla till bollar och rulla i kokos.

Tål du inte nötter?

Prova med tigernöt.
Tigernöt är ingen nöt utan en rot. Smakar lite som en nöt och har samma konsistens!