

SAFFRANSBOLLAR



Ingredienser

- 1 dl kokosflingor
- 1 dl nötmjöl (mandel, cashew tex)
- ½ msk kokosolja
- 1 paket saffran
- 1/4 tsk mald kardemumma
- 10 st färska dadlar

Gör så här

Smält kokosoljan på svag värme och blanda i saffran.

Häll kokosflingor, nötmjölet och kardemumman i en matberedare. Kör runt några varv för att blanda.

Häll sedan i dadlarna och kokooljan med saffran. Kör tills det blir en ganska fast deg, men inte för torr. Om den är för torr kan du ha i lite vatten.

Rulla till bollar.

Garnera med ett russin.

Tål du inte nötter?

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