

Rawfoodbollar - recept med fyra olika toppings.

Nyttigt julgodis med smak av glögg! Rawfoodbollarna får olika smak och läckert utseende med fyra olika toppings: lakrits, lingon, pistagenötter och kokos.



20-25 ST

Jul

Advent

Sötsaker

Veganskt

Ingredienser:

2 dl Blossa alkoholfri glögg, gärna ekologisk
200 g skalad sötmandel (1 påse)
100 g (ca 8 st) urkärnade dadlar
2 msk kokosolja
rivet skal från 1 apelsin

Topping:

hackade pistagenötter
kokos

lakritspulver

lingonpulver

Gör så här:

1. Koka glöggen så att den blir koncentrerad och ca 3 msk återstår
2. Mixa mandeln grovt
3. Mixa ihop dadlar, kokosolja, 3 msk glöggkoncentrat och rivet apelsinskal
4. Gör bollar och rulla dem i valfri topping



Spara i lista

Blossa Glögg Alkoholfri Ekologisk

Systembolagsnummer: 11925

39,00 kr

Har en kryddig, söt smak med inslag av kanel, kryddnejlika och ingefära.

Fler godisrecept:



Marsipanklubbor med smak av glögg.

Istället för marsipangrisar, testa vårt lätta recept på läckra marsipanklubbor kryddade med glögg och doppade i choklad. Kan även bli en söt julklapp!

[Läs mer](#)



Gräddkola med Amarula, pistage och havssalt.

Gör en härlig gräddkola med Amarula, pistage och havssalt från vinnaren av Årets Konditor 2014, Sara Aasum Hultberg.

[Läs mer](#)



Mjölkchokladtryffel med vanilj och Amarula.

Gör egen mjölkchokladtryffel med vanilj och Amarula. Ett recept signerat Sara Aasum Hultberg, Årets konditor 2014.

[Läs mer](#)

Utskrift