

Dadlar med mandel och choklad

20 st

Ingredienser:

20 st dadlar, urkärnade
20-40 st mandlar, skällade och skalade
200 g mörk choklad
kardemumma
Topping t.ex. nötter, riven kokos, flingsalt, citrusskal

Gör så här:

Snitta dadlarna på mitten. Rulla mandlarna i lite kardemumma och lägg i 1 eller 2 mandlar beroende på storlek.

Smält chokladen.

Doppa dadeln i choklad. Toppa med valfri topping.



Dadlar med mandel och choklad

20 st

Ingredienser:

20 st dadlar, urkärnade
20-40 st mandlar, skällade och skalade
200 g mörk choklad
kardemumma
Topping t.ex. nötter, riven kokos, flingsalt, citrusskal

Gör så här:

Snitta dadlarna på mitten. Rulla mandlarna i lite kardemumma och lägg i 1 eller 2 mandlar beroende på storlek.

Smält chokladen.

Doppa dadeln i choklad. Toppa med valfri topping.



Dadlar med mandel och choklad

20 st

Ingredienser:

20 st dadlar, urkärnade
20-40 st mandlar, skällade och skalade
200 g mörk choklad
kardemumma
Topping t.ex. nötter, riven kokos, flingsalt, citrusskal

Gör så här:

Snitta dadlarna på mitten. Rulla mandlarna i lite kardemumma och lägg i 1 eller 2 mandlar beroende på storlek.

Smält chokladen.

Doppa dadeln i choklad. Toppa med valfri topping.



Dadlar med mandel och choklad

20 st

Ingredienser:

20 st dadlar, urkärnade
20-40 st mandlar, skällade och skalade
200 g mörk choklad
kardemumma
Topping t.ex. nötter, riven kokos, flingsalt, citrusskal

Gör så här:

Snitta dadlarna på mitten. Rulla mandlarna i lite kardemumma och lägg i 1 eller 2 mandlar beroende på storlek.

Smält chokladen.

Doppa dadeln i choklad. Toppa med valfri topping.

