

PERSONLIG TRÄNARE & KOSTRÄDGIVARE

**ALEKZANDRA
—GRANATH—**

PERSONLIG TRÄNARE & KOSTRÄDGIVARE



Pepparkaksbollar

SOCKERFRIA JUVLIGA DADELBOLLAR
MED SMAK AV PEPPARKAKA

INGREDIENSER

3 dl fiberhavregryn

200 g dadeldeg/dadelmassa

En halv påse pepparkakskrydda (Santa Maria)

3 msk starkt kaffe

200 g sockerfri choklad

0,5-1 dl vatten

En nypa salt

Julströssel

SÅ GÖR DU

1. Smält chokladen över vattenbad
2. Blanda havregryn och pepparkakskrydda
3. Blanda havregrynsblandningen med alla övriga ingredienser förutom vattnet
4. När smeten blandat sig väl - tillsätt vatten tills du får en lagom kletig konsistent.
5. Rulla bollarna och doppa i smält choklad
6. Strö över flingsalt
7. Strösla över fint julströssel om du vill

