**Lækre og sunde dadelkugler:**

**Ca. 30 stk**

**1 Pk. Saftige dadler, ca. 500 gr. uden sten**

**2 spsk. Økologisk kokosolie**

**2 spsk. Kokosflager**

**1 tsk. Tørret mynte**

**2 spsk. Økologisk fedt**

**Sukkerfri kakao**

**Det hele blandes og køres sammen i foodprocessor**

**Rul dem i kokosmel og stil dem på køl eller fryser**

**Prøv også voksenudgaven med knust frysetørret kaffe**

**Hindbær er også et hit**