

Fyllda dadlar med choklad och crunch

Det här behöver du:

Dadlar

Små pappersformar

Fikonbollar eller fikon

Valnötter

Mandlar

Solrosfrön

Pumpakärnor

Mörk choklad

Flingsalt

Tips för att smälta choklad i ugnen:

Håll ugnen på max **40–50 °C**

Hacka chokladen fint så smälter den jämnt.

Ta ut den så fort den mjuknat.

Vit choklad är mest känslig, mörk tål värme bäst.



Så här gör du:

1. Dela dadlarna på hälften och kärna ur dem.
 2. Lägg varje dadelhalva i en pappersform med snittytan uppåt.
 3. Skär fikonbollarna i mindre bitar och lägg en bit på varje dadel.
 4. Fyll på med valnötter, mandlar samt solrosfrön och pumpakärnor.
 5. Hacka den mörka chokladen och strö rikligt över.
 6. Sätt in i ugnen på max 40-50 grader och låt chokladen smälta försiktigt.
 7. Ta ut och strö över lite flingsalt.
- Låt stelna innan servering.

*Med himlen som tak och naturen
som sällskap - mat smakar som
bäst i det fria*



VILSECOLLECTION.SE