



Pepparkakskryddade energibollar av mandel och aprikos

ca 20 st.

200 g torkade aprikoser (sulfatfria - de skall vara bruna *inte orange* i färgen)
4 dl (200 g) mandelmjöl
50 g raw kakao nibs (kan uteslutas)
1 tsk malen ingefära
1 tsk malda nejlikor
1 tsk malen kardemumma
2 tsk malen kanel
1/2 vaniljstäng, fröna urskrapade
0,5 tsk havssalt
juice av två små klementiner (eller 1 apelsin)

finhackad mandel att rulla i

- 1) Placera alla ingredienser i en mixer eller matberedare och mixa till en hyfsat slät massa. Om din mixer inte är tillräckligt kraftfull kan du behöva stanna och skrapa ner smeten några gånger under tiden. Jag har en Kitchen aid mixer och det enda den inte riktigt klarar är sega massor som denna, men med lite hjälp brukar det ändå gå fint.
- 2) När allt är väl blandat - forma 20 bollar med händerna och rulla dem i hackad mandel eller kanel. Kyl minst 30 minuter innan servering.