



Desserten

Kerstbonbons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 theelepel vanille-extract
2 eetlepels cacao-poeder
1 eetlepel kaneel-poeder
200 gram walnoten
1 eetlepel honing
10 dadels (ontpit)
handvol kers

Bereidingswijze

Mix de walnoten, de dadels, de cacao-poeder, kaneel-poeder, vanille-extract en de honing onder elkaar in een keukenrobot.

Rol telkens 1 eetlepel van dit mengsel in een balletje. Druk dit vervolgens plat. Leg in het midden een ingemaakte kers zonder pit (uitgelekt) en boetseer het notenmengsel er rond. Rol de balletjes in geraspte kokos en leg ze in de koelkast.

Keukenbenodigdheden

Keukenmachine

