

Taart en toet



Biologische cacaopoeder van Australian, online te bestellen op australianhomemade.com/nl/alle-chocolade

voor ± 16 bollen



CACAOBOLLEN MET DADELS EN NOTEN

125 gr biologische dadels (zonder pit)

40 gr biologische pecannoten

40 gr biologische hazelnoten

25 gr biologische cacaopoeder (Australian)

25 ml water

BEREIDING

Doe de dadels, de pecannoten, de hazelnoten en de cacao in een keukenmachine en maal deze héél fijn. Voeg dan 25 ml water toe en maal het geheel tot een plakkerige massa. Haal dit uit de keukenmachine en rol er ongeveer 16 mooie bollen van. Strooi daarna nog wat cacaopoeder in een schaalteje en rol de bollen er één voor één doorheen.