

Chocoballetjes met kokos en dadels

Chocoballetjes – heel veel zoetigheid kom je bij mij niet tegen, niet omdat ik 't niet lekker vind, maar omdat het zelf maken altijd een hoeveelheid oplevert die ik niet wil eten. 'tja we moeten toch een beetje op de lijn blijven letten. Maar deze chocoladeballetjes kunnen in de koelkast en blijven zeker 2 weken goed.

Voor 12 balletjes

Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten

- 65 gram kokoscreme
- 90 gram dadels
- 30 gram (pure) chocola

Bereiding chocoballetjes

Laat de kokoscreme in de magnetron of au-bain-marie smelten.

Haal de pitten uit de dadels en hak deze fijn met een staafmixer of in een keukenmachine.

Voeg de inmiddels gesmolten kokoscreme toe en meng dit tot een iets korrelige massa.

Draai hier kleine balletjes van (grootte van een soepballetje) en leg ze voor 5-10 minuten op een bord in de vriezer.



Smelt ondertussen au-bain-marie (of in de magnetron- wel afgedekt met folie !) de chocola.

Haal de balletjes uit de vriezer, roer ze stuk voor stuk even door de gesmolten chocola en leg ze terug op het bord.

Leg de chocoballetjes nog 5 minuten in de vriezer en doe ze

vervolgens in een af te sluiten doosje in de koelkast.

Bewaar de chocoballetjes in de koelkast (als je dit lukt).