







Gezonde bonbons

Wat heb je nodig?

-  3 el cacao poeder
-  Gehakte hazelnoten
-  Hazelnoten
-  3 el agavesiroop
-  1 tl kokosolie
-  Kokosrasp



Hoe maak je dit?

1



Mix met een lepel het cacao poeder, de agavesiroop, de kokosolie en de gehakte hazelnoten.

2



Vorm een bolletje en druk daar een hazelnoot in. Vorm het bolletje om de hazelnoot tot je hem niet meer ziet.

3



Leg de bolletjes 15 minuten in de vriezer. Rol de bolletjes door de kokosrasp.



Tip: Je kunt de bonbons in de vriezer bewaren.