

12. KOKOSBONBONS MET TAUGÉ

Geen foto

Ingrediënten

75 gram taugé	150 gram witte chocolade
Ca 350 gram geraspte kokos	5 gedroogde dadels zonder pit
75 gram kokosolie	Geraspte schil van 1/2 citroen

Bereiding

Was de taugé in ijskoud water en laat hem goed uitlekken. Knijp met je nagels aan beide kanten de uiteinden van de taugé en hak de taugé daarna in mini-stukjes van 3 mm. Hak de chocolade in de keukenmachine zeer fijn en doe haar daarna in een ruime kom. Knip de dadels in heel fijne stukjes.

Verhit de kokosolie langzaam en giet de hete olie over de chocolade. Doe er de stukjes dadel en 225 gram geraspte kokos bij en werk alles goed door elkaar. Kneed er tenslotte voorzichtig de stukjes taugé door.

Maak zodra de massa goed stevig is mooie bolletjes en rol die door de rest van de kokos. Bewaar de bonbons in een afgesloten trommel in de koelkast. De bonbons zijn ca 4 dagen houdbaar.