

RECEPT KOKOSBALLEN



Ingrediënten voor ca. 30 stuks:

100 g slagroom, 25 g boter,
200 g witte chocolade, 125 g geraspte kokos,
30 amandelen, 75 g geraspte kokos om doorheen te rollen,
papieren vormpjes



RECEPT KOKOSBALLEN

De kokosballen zijn het perfecte recept voor de Advents- en Kersttijd. Ze zijn snel te bereiden en voor het hele gezin een zoete verleiding!

De bereiding:

Je begint door de slagroom met de boter op te warmen. Vervolgens voeg je de chocolade toe en laat het smelten. Zodra de chocolade volledig opgelost is, voeg je het geraspte kokos toe en kneed je de ingrediënten.

Nu zet je de vloeibare massa ongeveer een uur in de koelkast. Daarna vorm je hieruit balletjes en steek je een amandel in het midden van de balletjes.

Nu hoef je alleen nog maar de ballen door het geraspte kokos te rollen en in een klein papieren vormpje te leggen - klaar.

Bewaar de kokosballen in de koelkast.



Ingrediënten voor ca. 30 stuks:

100 g slagroom, 25 g boter,
200 g witte chocolade, 125 g geraspte kokos,
30 amandelen, 75 g geraspte kokos om doorheen te rollen,
papieren vormpjes