

Dadelbonbons

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke zelfgemaakte bonbons gemaakt van dadels en noten. Op zichzelf al lekker zoet, maar met de witte chocolade is het gewoon af! Lust voor het oog, maar ook voor het buikje.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 200 gram geroosterde ongezouten pinda's
- 300 gram dadels zonder pit
- 2 theelepels kaneel
- 80 gram witte chocolade
- 40 gram pure chocolade
- geroosterd sesamzaad

Bereidingswijze:

1. Maal de pindas samen met de dadels fijn tot een kneedbaar geheel.
2. Kneed het kaneel er door en vorm 3 staven.

3. Strooi wat sesamzaad op je werkvlak en rol de staven door het sesamzaad.
 4. Maak met een pollepel een inkeping/gleuf in het midden.
 5. Smelt de witte chocolade au bain marie en giet in de gleufjes.
 6. Smelt dan de donkere chocolade en giet in een spuitzakje. Knip een klein puntje af en spuit zigzag strepen op de witte chocolade.
 7. Trek met een boterhammes 1 rechte lijn naar beneden, waardoor je een mooi marmereffect krijgt. Zet de dadelstaven in de koelkast tot de chocolade is uitgehard.
 8. Snijd in stukken en serveer eventueel in een mini cupcake papiertje of bonbonschaaltje.
- Bewaar de bonbons bij voorkeur in de koelkast

Notities: