

Glutenvrije pindabonbons

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heb jij nog een stuk cake over en is deze net te droog geworden om op te eten? Gooi het dan niet weg, maar maak daarmee deze heerlijke pindabonbons. De smaak van deze bonbon doet me echt denken aan het eten van een snicker! Probeer het maar eens uit! Maar wees gewaarschuwd, je blijft ervan eten!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 70 STUKS

MAAK TIJD: 1 UUR

KOELTIJD: 1 UUR

Benodigdheden:

- Halve glutenvrije tulband cake of ieder andere glutenvrije cake
- 150 gram mascarpone
- 200 gram fijngemalen pinda's
- 2 eetlepels beboegen karamel pasta

Bereidingswijze:

1. Kruimel de cake fijn

2. Meng samen met de gemalen pinda's
3. Doe de mascarpone erbij en de caramalpasta
4. Kneed het tot een bal
5. Maak eerst met een ijslepel een grote bal en snijd deze in 4 stukken.
6. Nu kan je balletjes draaien ter grote van een hazelnoot
7. Bewaar de balletjes een uur in de vriezer
8. Smelt de chocolade au bain marie en voeg 1 theel zonnebloemolie toe. Doop dan de balletjes in de gesmolten chocola en bestrooi met gemalen pinda's
9. Laat ze uitharden. Dit gaat best snel aangezien de balletjes in de vriezer hebben gelegen.

Notities: