



Kokos Abrikozen balletjes

Ingrediënten:

30 gr kokosolie

60 gr kokosrasp

100 gr gedroogde ongezwavelde abrikozen

1 snufje zout

1 snufje vanille

Bereiding:

Smelt de kokosolie in een pannetje en voeg 50 gr van de kokosrasp toe.

Vuur zacht houden en goed roeren.

Giet het in een blender of keukenmachine, (of evt in een kom voor bewerken met de staafmixer) en voeg de abrikozen, zout en vanillepoeder toe. Maak er een soepele massa van.

Maak balletjes van de abrikozenmassa en rol ze door de overgebleven kokosraps.

Heb je toch af en toe behoefte aan zoet tussendoortje? Dan is dit een beter alternatief dan de snoep uit de winkel. Je kunt de balletjes in een afgesloten pot bewaren in de koelkast(ongeveer een week)

