



Vanille Marsepeinballetjes

Ingrediënten:

150 g blanke amandelen
2 tl vanillepoeder
¼ tl geraspte Nootmuskaat
¼ tl kruidnagelpoeder
120 g Honing
1 eetlepel gesmolten kokosolie
Om te versieren naar keus:
kaneel,
kokosvlokken
rauwe- cacaopoeder
fijn geraspte chocolade

Bereiding:

Doe de Amandelen in de keukenmachine en voeg de kruiden toe. Dan de honing erdoor en de gesmolten kokosolie. Zet even een kwartiertje in de koelkast en rol dan kleine balletjes rollen. Op zich zijn ze nu al klaar. Wil je nog een laagje aan de buitenkant, zet dan de balletjes nog 5 tot 10 minuten in t vriesvak of een half uur in de koelkast, zodat ze stevig worden. Daarna rol je ze door bijvoorbeeld kaneel, of kokosrasp of rauwe-cacaopoeder (dat geeft wel een bittere smaak) of geraspte chocolade. Net wat je lekker lijkt.

Je kan de balletjes zo op een schaalte leggen, maar het is ook leuk om ze in een minicupcake vormpje te leggen. Dat eet gemakkelijker en het ziet er leuk uit! Mochten er nog een paar overblijven, dan kan je ze bewaren in de koelkast.

Better BY AMBER
ALBARDA

