



## Winterse sneeuwballen

### **Ingrediënten:**

130g pecannoten

40g kokosrasp

2 tl kokosolie

2/3 tl vanille extract

50g arrowroot poeder

11 medjooldadels

ruim kokosmeel om te bestrooien

### **Bereiding**

Doe de pecannoten samen met de kokosrasp in een keukenmachine en mix tot de pecannoten verkruid zijn. Voeg dan de resterende ingrediënten (behalve het kokosmeel) toe en maal door tot het een deeg is dat plakt als je het tussen je vingers fijnknijpt. Rol er circa 12 ballen van en leg deze op een vel bakpapier even in de vriezer om hard te worden. Bestrooi ze vervolgens royaal met kokosmeel om ze hun witte uiterlijk te geven en bewaar ze in de koelkast.

Voor circa 12 sneeuwballen

