

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Chocoballetjes met havermout en kokos

Wat heb je nodig?

100 g studentenhaver

120 g boter

120 g poedersuiker

4 el cacao poeder

30 ml espressokoffie

1 tl vanillearoma

200 g havermout

55 g gemalen kokos



Hoe maak je het klaar?

1. Maal de studentenhaver fijn met de staafmixer. Meng de boter, poedersuiker, cacao poeder, espresso en het vanillearoma erdoor.
2. Rol balletjes van het mengsel (zo groot als een walnoot).
3. Leg de kokos in een diep bord. Rol de balletjes erdoor. Laat ze minimaal 1 uur afgedekt in de koelkast staan. Serveer ze bij een kop koffie.

Bron: ah.nl

