

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?

- Maal de studentenhaver fijn met de staafmixer.
- Meng de boter, poedersuiker, cacao poeder, espresso en het vanillearoma erdoor.
- Rol balletjes van het mengsel (zo groot als een walnoot).
- 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. Eetsmakelijk!

