

Dadelballetjes recept

 ± 1 uur

 ± 0.5 uur

 12 personen



Ben je op zoek naar lekker tussendoortje? Maak dan eens deze heerlijke dadelballetjes! Deze balletjes zijn onwijs lekker en ook nog eens vrij gezond. Je kunt deze lekkernijen dan ook compleet zonder schuldgevoel eten. Deze snacks zijn ook nog eens snel te maken, win-win noemen we dat! De hapjes bestaan namelijk uit dadels, verschillende noten en cacaopoeder die je enkel maar hoeft te malen en door elkaar heen te mengen. Het fijne aan dit recept is dat je er niet eens een oven voor nodig hebt. Je hebt deze verantwoorde snack dan ook in een handomdraai gemaakt. Reden genoeg om zelf eens deze lekkernijen te gaan maken. Lees snel verder voor ons dadelballetjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram dadels;
- 20 gram cacaopoeder;
- 50 gram pistachenoten;
- 80 gram pindakaas;
- 50 gram Molen de Hoop Geraspte kokos.

Overige benodigdheden:

- 100 gram cashewnoten, ongebrand en ongezouten.

Recept

1. Ontpit de dadels en snijd ze in kleine stukjes.
2. Doe de stukjes dadel in een kommetje met warm water.
3. Laat de dadels ongeveer 30 minuten weken in lauwwarm water om ze zachter te laten worden.
4. **Tip!** Zodoende worden ze wat zachter en kun je ze makkelijker malen.







- 1 × Molen de Hoop Geraspte Kokos 250gr (Art.nr.: DH85)
- 1 × Horizon Pindakaas Biologisch 350g (Art.nr.: H1050)
- 1 × Pistachenoten 90g (Art.nr.: BNC01324)
- 1 × Dadels Gedroogd 250g (Art.nr.: BNC01314)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)

