



Chocolade dadel balletjes

Een gezonde snack met dadels, pecannoten en chocolade

Hmmmm, vandaag maken we heerlijke chocolade dadel balletjes. Het duurt niet lang om ze te maken, maar waarschijnlijk nog minder lang om ze op te eten!

| | |
|---------------------|--|
| Duratie | : 15 minuten |
| Vorbereidingstijd | : n.v.t |
| Ontwikkelingsgebied | : Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling |
| Doelgroep | : Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar |
| Soort activiteit | : Eten en drinken |
| Groepsgrootte | : Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen |



Ingrediënten

voor 20 balletjes

- 150 gram dadels, zonder pit
- 50 gram ongebrande pecannoten
- 2 eetlepels rauwe cacao
- Een halve theelepel vanille poeder (merg van een vanille pijpje)
- 1 eetlepel kokosolie (gesmolten)
- 2 eetlepels geraspte kokos
- Keukenmachine

Hoe maak je chocolade dadel balletjes?

1. Doe alle ingrediënten behalve de kokosrasp in een keukenmachine. Laat de keukenmachine draaien tot alles heel fijn is. Het mengsel blijft een beetje korrelig.
2. Draai kleine balletjes van het mengsel. Druk de balletjes goed aan.
3. Strooi de kokosrasp in een diep bord. Rol de balletjes in de kokosrasp tot ze goed bedekt zijn. Je kunt de balletjes het best bewaren in de koelkast.



