

Suikervrije chocolade bonbons

Benodigdheden

- 125 milliliter gesmolten kokosvet
- 2 grote eetlepels rauwe biologische cacao, met een flinke kop erop
- lucumapoeder (naar wens)
- geraspte kokos
- gojibessen
- zaden(-mix)
- een mal voor bonbons

Tip

Vind het recept op de site en bestel lucumapoeder, rauwe cacao en een mal eenvoudig online:

<https://candidacoach.nl/blog/suikervrije-chocolade-bonbons/>



Bereiding

Schep een hoeveelheid kokosvet in een maatbeker. We gaan voor ongeveer 125 milliliter wanneer het gesmolten is. Begin gewoon met een klein beetje gokken.

Schenk een hoeveelheid kokend water in een pannetje en zet hier de maatbeker in. Zo verwarm je op laag vuur het kokosvet au-bain-marie en wordt het vloeibaar. Voeg extra kokosvet toe tot je 125 ml gesmolten kokosvet in de maatbeker hebt.

Voeg de cacao toe en eventueel (op gevoel of naar smaak) een hoeveelheid lucumapoeder. Roer er daarna geraspte kokos, gojibessen, en een handje zaden door.

Schep dit mengsel voorzichtig in de mal.

Zet de mal voorzichtig een paar uur in de vriezer tot de bonbons hard zijn.

Je kunt ze hier ook bewaren en vanuit de vriezer gebruiken.

Enjoy!

Copyright © Suikervrij Genieten

