

Chocolade-dadel truffels / Chocolate-Date Truffles



Boodschappenlijstje

500 gram dadels,
1 eetlepel honing
20 gram cacaopoeder
snufje kaneelpoeder

Voor het buitenlaagje

geraspte kokos
cacaopoeder
fijnggehakte pistachenoten

Zo maak je de chocoladetruffels

Verwijder de pitten uit de dadels en maal ze in de keukenmachine.
Kneed honing, kaneel en cacaopoeder door de dadel brij.
Rol het mengsel in balletjes van 2,5cm.
Rol de balletjes door het buitenlaagje, naar je keuze.

Chocolade-dadel truffels / Chocolate-Date Truffles



Shopping list

500g dates

1 teaspoon honey

20g cocoa powder

a pinch cinnamon powder

For dusting

cocoa powder

shredded coconut

crushed pistachio nuts

How to make the chocolate truffles

Remove the pits from the dates and grind them in a food processor.

knead honey, cinnamon and cocoa powder into the dates mixture.

Roll the chocolate mixture into 2.5cm balls.

Roll the balls in the dustings, of your choice.