



@FAENOMENAL

COOKIE DOUGH BALLS



12 balls



10 minuten (+ 20 min koelkast)

INGREDIËNTEN

- 135g kikkererwten
- 2el pindakaas of andere notenpasta
- 2el agavesiroop (of suiker)
- 1/4tl vanille-extract
- 2 blokjes pure chocola fijngehakt
- 45g pure chocola (om te smelten) (+/- 6 blokjes chocola)

BEREIDING

1. doe de kikkererwten, pindakaas, agavesiroop en vanille-extract in een keukenmachine en mix tot een deeg
2. hak de chocola fijn
3. rol het deeg met je handen uit en strooi de chocola erover heen
4. kneed het deeg met je handen zodat de chocoladestukjes verdeeld worden
5. scheur kleine stukken van het deeg en rol in balletjes
6. smelt 45g chocolade in een pannetje of in de magnetron en dip de balletjes hierin
7. laat de balletjes uitharden in de koelkast (minimaal 20 minuten)