Bounty Balletjes

Bij een bounty denk je aan kokos toch?! Deze bounty balletjes bevatten volop kokossmaak en géén suiker. De buitenzijde is van pure chocolade gemaakt, dus dat is echt smullen en genieten van de pure en volle smaken. Voor de zoete smaak is erythritol toegevoegd, maar dit kun je ook weglaten. In elk geval kun je hier verantwoord van genieten

Voor ongeveer 25 balletjes heb je nodig:

- 100 gram kokosrasp
- 100 ml. dikke kokosrom (blikje)
- 30 gram kokosolie (kamertemperatuur)
- 25 gram erythritol
- 1 tl. vanillepoeder
- 1 tl. psylliumvezels
- 125 gram pure chocolade 80%
- 1 tl. kokosolie

Zo maak je het:

Meng de kokosrasp, kokosroom, kokosolie, erythritol, vanillepoeder en psylliumvezels door elkaar tot een mooi geheel en rol er balletjes van in de grootte zoals jij dit wilt
Laat ze minstens 2 uur opstijven in de koelkast of diepvries (zie de TIP hier onder).
Leg een vel bakpapier klaar.
Smelt de chocolade met 1 tl. kokosolie au-bain-marie.
Haal de balletjes door de chocolade, gebruik een vork om ze uit de chocolade te halen en laat even uitlekken. Leg dan de balletjes 1 voor 1 op het bakpapier. Bestrooi ze eventueel direct met wat kokosrasp en laat ze uitharden.
Bewaar ze in de koelkast en trakteer jezelf en anderen op deze heerlijke en gezondere bounty balletjes.

TIP: maak een dubbele hoeveelheid en stop ze (zonder de chocolade) in de diepvries. Zo heb je altijd voorraad!