



# Chocolade Fudge met noten

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 120 gram kokosolie
- 75 gram honing
- 40 gram rauwe cacaopoeder
- 75 gram notenpasta
- 75 gram ongebrande, ongezouten noten



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Chocolade Fudge met noten

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Doe de kokosolie in een pannetje en laat langzaam op laag vuur smelten. Ondertussen kun je de noten fijnhakken of heel laten voor meer bite. Zet de noten vervolgens even apart.

Pak een grote kom en doe hier de kokosolie in, samen met de honing, cacaopoeder en de notenpasta. Meng dit goed door elkaar. Doordat de notenpasta best plakkerig is, moet je even goed mengen. Zorg ervoor dat er geen stukjes in het mengsel zitten. Als je het mengsel goed hebt gemengd en er geen stukjes meer in zitten, kun je de noten er doorheen roeren.

Doe een bakpapiertje in de brownievorm en giet het mengsel vervolgens voorzichtig in de vorm. Zet de vorm vervolgens minimaal 2 uur in de koelkast. Na 2 uur kun je de fudge uit de vorm halen en snijden. Je kunt nu van deze heerlijke gezonde chocolade fudge met noten gaan genieten. Bewaar hem wel in de koelkast, want hij smelt heel snel.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)