



Chocolade pistache bliss balls

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 150 gram gepelde, ongezouten pistachenoten
- 50 gram extra pure chocolade
- 25 gram havermeel
- 30 gram rauwe cacao
- 80 gram amandelpasta
- 85 gram honing
- 3 gram vanille extract
- Optioneel extra pistache voor decoratie



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Chocolade Pistache bliss balls

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Maal de pistachenoten fijn in de keukenmachine. Hak de chocolade ondertussen fijn. Doe daarna het pistachemengsel in een mengkom en voeg daar de chocolade aan toe. Meng met het havermeel en de rauwe cacao. Voeg daar vervolgens de amandelpasta, honing en het vanille extract aan toe en meng opnieuw.

Als je een lekker plakkerig mengsel hebt, kun je de balletjes gaan rollen. Rol zo groot als je lekker vindt en leg op een bord. Laat in de koelkast nog even uitharden. Als je nog wat pistachenoten over hebt, kun je die fijnmalen en de balletjes daar doorheen rollen.

Je kunt nu van deze heerlijke Chocolade Pistache bliss balls gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL