

Aardbeienbonbons



De basis ingrediënten:

- 50 gram kokosolie
- 35gram cacao poeder
- 50 gram honing of appelstroop of rijststroop of kokosbloemsuiker
- Hollandse aardbeien (liefst van de boer om de hoek)

Bereidingswijze:

Als het koud is, eerst het kokosvet smelten samen met de honing in een steelpannetje. Meng daarna cacao poeder erdoorheen. Dip daarna de afgewassen aardbeien erin, en laat ze afkoelen op een laagje bakpapier in de koelkast.

"Heerlijk met aardbeien die door de zon zijn gekust!"

"Deze dip smaakt ook heerlijk met kersen."