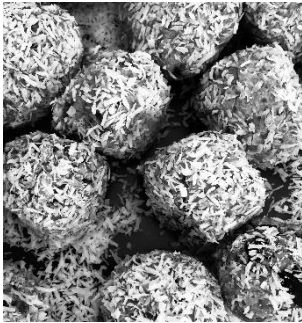


Carot-cake balls



Ingrediënten:

*80 gram geraspte wortel

*100 gram zachte dadels

*50 gram havermout

*50 gram walnoten

*2 theelepels kaneel

*1/2 theelepel gemberpoeder of puree

* 3 eetlepels geraspte cocos of cacaopoeder om de balletje in te rollen

Bereidingswijze:

1. Schredder alle ingrediënten met uitzondering van de cocos tot een glade massa met de staafmixer of foodprocessor.
2. Rol ongeveer 20 balletjes. Als je een theelepeltje gebruikt dan heb je een mooi maatje qua hoeveelheid.
3. Rol daarna de balletjes door de geraspte cocos of cacaopoeder.

Goed te bewaren in de koelkast!