

Speculaas balletjes

Bereiding 30 minuten

+/- 12 -15 balletjes

Dit heb je nodig:

- 200 gram dadels (zonder pit)
- 100 gram pecan noten
- 1 tl speculaaskruiden
- Beetje zout
- Wat kokosrasp om de balletje doorheen te rollen

Bereiding:

1. Rooster de pecannoten in de oven (180 graden +/- 5 minuten). Laat ze even afkoelen en hak ze fijn en zet ze opzij.
2. Doe de dadels in een bak en laat ze 10 minuten weken in heet water. Als je zachte medjouldadels gebruikt, heb je een aan paar minuten weken al voldoende. Giet ze daarna af.
3. Maak de dadels zo fijn mogelijk in de blender of in de keukenmachine. Druk de dadelpuree af en toe naar beneden. Als het een smeùige massa is geworden voeg je het zout en de speculaaskruiden toe. Roer deze goed door met een spatel. Meng daarna de gehakte pecannootjes erdoor.
4. Het mengsel is klaar. Rol er balletjes van met je handen. Als het te plakkerig wordt, maak dan je handen een beetje nat. Rol de balletjes door kokosrasp.