

### Choco brownie met krokant

250 gr pure chocolade (>75%)

30 gr roomboter

5 eetl quinoapops

3 eetl haverhout

1 eetl kokosolie

Koffielepel honing

3 gedroogde vijgen

4 gedroogde abrikozen

3 eetl geraspte kokos

2 eetl ongezouten ongebrande noten  
naar wens (bijv pecan, walnoot,  
amandel, cashew, hazelnoot of een  
mix)



### Bereiding:

Smelt de kokosolie en de honing en meng met de quinoapops en de haverhout.  
Bak dit op bakpapier in een voorverwarmde oven op 180 graden in 10-15 minuten  
krokant. Af en toe een keer omscheppen.

Smelt de boter en de pure chocolade langzaam. Dit kan in de oven (die staat toch aan) of  
au-bain-marie.

Snijd de vijgen en de abrikozen in reepjes en hak de noten grof.

Laat het krokante mengsel, de chocolade en boter een klein beetje afkoelen.

Meng alles door elkaar en voeg de noten en de geraspte kokos toe.

Bekleed een schaal met bakpapier of folie en giet het chocolade mengsel erin.

Plaats 2 uur in de koelkast en snijd het in stukjes.

Heerlijk voor bij de koffie.

Geniet ervan !

