

Notenreep chocolade

10 (medjoul) dadels
100 gr geraspte kokos
100 gr pitten en zaden naar keuze
(lijnzaad / sesam / zonnebloempit)
80 gr amandelen (ongebraad &
ongezouten)
60 ml gesmolten kokosolie
100 gr pure chocolade 85%



Bereiding:

Je kan ervoor kiezen de amandelen heel te laten, houd ze dan tot het laatst apart.
Meng alle ingrediënten tot een plakkerig en korrelig mengsel. Het beste gaat dit in een keukenmachine of een hakmolen met staafmixer.
Voeg de amandelen toe als je deze apart hebt gehouden.
Leg een vel bakpapier op een bakplaat en verdeel het mengsel en druk het aan tot het een stevige plak is.
Smelt de chocolade au-bain-marie en verdeel dit er overheen.
Dek de plaat af en zet enkele uren in de koelkast.
Snijdt de plak in repen van gewenst grootte.

Smakelijk eten !