



# Pistache bonbons voor moederdag!

## NODIG

### - 12 - 15 bonbons

- 120 gram pistachenoten
- 45 gram kokos rasp
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 55 gram honing
- 150 gram pure chocolade

## DOEN:

1. Mix 100 gram pistachenoten samen met de geraspte kokos in een keukenmachine. Voeg vervolgens de zonnebloemolie en de honing toe. Zet de keukenmachine weer aan tot het mengsel kleverig en kneedbaar wordt.
2. Vorm balletjes van het mengsel en leg ze in een bakje (zorg ervoor dat ze elkaar niet raken, anders kunnen ze aan elkaar plakken). Zet het bakje 15 minuten in de diepvries.
3. Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie en hak de overgebleven pistachenoten in grove stukken.
4. Haal de balletjes uit de diepvries en dompel ze in de gesmolten chocolade. Verdeel de gehakte pistachenoten over de bonbons terwijl de chocolade nog zacht is. (Tip: omdat de chocolade snel hard wordt door de koude balletjes, is het handig om ze één voor één te dippen en direct te versieren). Laat de bonbons een paar uur afkoelen. Smullen maar!

perfecte  
traktatie



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)