

Bonbons

36 gram gesmolten kokosolie zonder geur en smaak

42 gram cacaopoeder

20 gram agave nectar (siroop)

Zorg dat de olie warm blijft tijdens het maken van de bonbons

Voeg cacao toe met de agave nectar en meng alles door elkaar.

Giet het in ijsblokvormpjes en leg het daarna even in de vriezer.

Na een tien minuten uit de vriezer halen en bewaren in de koelkast.

Laat het niet te lang buiten de koelkast want het wordt snel zachter.

Voor een bounty chocolade gebruik kokosolie met smaak.

