

## Dadelkogels met kokos en raw chocola

150 gram walnoten  
150 medjoul dadels  
40 gram rauwe cacao poeder  
4 eetlepels geraspte kokos  
1 eetlepel gesmolten kokosvet  
snuf zeezout

Maal 120 gram walnoten in de blender of keukenmachine tot meel.  
Ontpit de dadels en snijd ze in grove stukken. Voeg ze toe aan de gemalen walnoten en maal het mengsel.  
Voeg dan de rauwe cacao poeder, 3 eetlepels geraspte kokos, kokosolie en zout toe.  
Maal opnieuw met de blender en doe het mengsel over op een bord. Hak de rest van de walnoten in grove stukken en meng deze door het dadel mengsel.  
Maak van het deeg kleine balletjes, rol elk balletje door de kokos. Laat de dadelballen ongeveer 60 minuten opstijven in de koelkast.

