



OATBAR

Benodigdheden voor 24 stuks:

Havermout	200-250 gram
Dadelpasta	120 gram
Tahin	3 eetlepels
Honing	3 eetlepels
Kaneel	2 theelepels
Pure chocolade	1 reep (100 gram)
Amandelmelk	3-4 eetlepels

Trek de dadelpasta in delen uit elkaar en doe dit met de tahin, honing, havermout en kaneel in een kom. Kneed tot een homogene massa. Druk dit mengsel in een vorm die is bedekt met bakpapier. Smelt de chocolade met de amandelmelk au-bain-Marie, laat iets afkoelen en giet dit over het havermoutmengsel. Laat voor serveren minimaal 1 uur opstijven in de koelkast, en snijdt het dan in de gewenste stukken.

CHOCOLADE BALLETTJES

Benodigdheden voor 24 stuks:

Dadelpasta	150 gram
Pecannoten	50 gram
Rauwe cacao	2 eetlepels
Kokosolie	1 eetlepel
Geraspte kokos	2 eetlepels
Vanillepoeder	½ theelepels

Trek de dadelpasta in delen uit elkaar en doe dit met de cacao, het vanillepoeder en de gesmolten kokosolie in een kom. Maak de pecannoten fijn in een keukenmachine en voeg toe. Kneed dit tot een homogene plakkerige massa. Maak van dit mengsel balletjes en rol ze tot slot door de geraspte kokos. Laat voor serveren minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.



MUESLIREPEN EN MUESLIRONDJES

Benodigdheden voor 24 stuks:

Roggebrood	200 gram
Dadelpasta	170 gram
Pecannoten	80 gram
Kokosolie	40 gram
Rauwe cacao	2 el
Cacao nibs	50 gram

Trek de dadelpasta in delen uit elkaar. Verbrokkel het roggebrood in kleine stukjes. Doe dit samen met de cacao, de cacao nibs en de gesmolten kokosolie in een kom. Maak de pecannoten fijn in een keukenmachine en voeg toe. Knead tot een homogene plakkerige massa.

Doe dit mengsel in de gewenste vorm, zoals cupcake-vormpjes of ijsblokjesvormpjes. Of rol het met de deegroller uit tot een dikke plak en snijdt daarna in reepjes of blokjes. Laat voor serveren minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

CRANBERRYBALLETJES

Benodigdheden voor 24 stuks:

Dadelpasta	100 gram
Cranberry's	50 gram
Honing	3 eetlepels
Cashewnoten	60 gram

Trek de dadelpasta in delen uit elkaar en doe dit met de cranberry's en de honing in een kom. Maak de cashewnoten fijn in een keukenmachine en voeg toe. Knead tot een homogene plakkerige massa. Maak van dit mengsel balletjes en laat voor serveren minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.



NOTENBALLETTJES

Benodigdheden voor 24 stuks:

Dadelpasta	100 gram
Gemende noten	75 gram
Kokosolie	1 el
Rauwe cacao	1 el
Pure chocolade	25 gram

Trek de dadelpasta in delen uit elkaar en doe dit met de cacao, de chocolade en de gesmolten kokosolie in een kom. Maak de gemengde noten fijn in een keukenmachine en voeg toe. Kneed dit tot een homogene plakkerige massa. Maak van dit mengsel balletjes en laat voor serveren mini-maal 1 uur opstijven in de koelkast.

DADEL-NOTEN BALLETTJES

Benodigdheden voor 24 stuks:

Dadelpasta	200 gram
Hazelnoten	50 gram
Chiazaad	3 el
Kokosrasp	50 gram

Trek de dadelpasta in delen uit elkaar en doe dit met het chiazaad en de helft van de kokosrasp in een kom. Maak de hazelnoten fijn in een keukenmachine en voeg toe. Kneed tot een homogene en plakkerige massa. Maak van dit mengsel balletjes en rol ze tot slot door de overgebleven helft van de geraspte kokos. Laat voor serveren minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.



DADELTAART

Benodigdheden:

Dadelstukjes	450 gram
Roomboter	225 gram
Basterdsuiker	$\frac{3}{4}$ kopje
Ei	1
Biscuitjes	1 rol (200 gram)

Geraspte kokos

Smelt de boter en de basterdsuiker in een pan. Van het vuur halen, dadelstukjes en geklutst ei erdoor roeren. Pan op het vuur zetten en aan de kook brengen. De verkruimelde biscuit erdoor roeren.

Massa in een ingevette ovenschaal doen bestrooien met een dun laagje geraspte kokos en 2 uur in de koelkast laten opstijven.