



## Gezonde Choco Dadel Bonbon

Tussendoortje



# Gezonde Choco Dadel Bonbon

## Deze choco-dadel bonbons wil je!

(En ze zijn ook nog eens gezond)

Soms heb je gewoon zin in iets lekkers. Iets chocoladeachtigs. Iets dat je zonder schuldgevoel kunt snacken. Nou, goed nieuws: **deze choco-dadel bonbons zijn precies dat!**

Ze zijn zoet, smeuïg en bomvol natuurlijke ingrediënten. Perfect als tussendoortje, voor een snelle energieboost of gewoon omdat je zin hebt in iets lekkers. En het mooiste?

**Ze zijn supersimpel om te maken!**

## Wat zijn choco-dadel bonbons?

Onze choco-dadel bonbons zijn kleine, ronde balletjes gemaakt van natuurlijke ingrediënten zoals dadels, kokos en een snufje cacao. Ze zijn niet alleen gezond, maar ook ontzettend lekker. Door de combinatie van zoete dadels en cacao zijn ze een ware traktatie als je trek hebt in chocolade.

**Gezond en voedzaam:** Wat deze bonbons echt bijzonder maakt, is hun voedingswaarde. Dadel zijn rijk aan vezels, vitamines en mineralen, terwijl kokos gezonde vetten levert die je energie geven. Deze snacks bevatten geen toegevoegde suikers of kunstmatige ingrediënten, waardoor je echt met een gerust hart kunt genieten.

**Perfect voor elke gelegenheid:** Hoewel chocolade balletjes vaak geassocieerd worden met Pasen, kun je deze dadel-kokos bites het hele jaar door maken en serveren. Of je nu een feestje hebt, een filmavond plant of gewoon zin hebt in iets zoets van chocolade, deze snacks zijn altijd een hit. Je kunt ze zelfs in een leuke verpakking geven als een persoonlijk cadeau!

## Waarom je deze bonbons NU zou moeten proberen:

- ? Chocolesmaak zonder toegevoegde suikers
- ? Gemaakt van pure, voedzame ingrediënten
- ? Binnen 30 minuten klaar (je hoeft geen keukenprins(es) te zijn)
- ? Ideaal voor feestjes, filmavonden of als traktatie voor jezelf

**Conclusie:** Of je ze nu als een gezonde snack of een zoete traktatie wilt, onze dadel-kokos bites zijn de perfecte keuze. Ze zijn eenvoudig te maken, boordevol voedingsstoffen en ongelooflijk lekker. Probeer ze vandaag nog en ontdek zelf waarom deze bonbons een blijvende favoriet zijn!

**Tip:** Maak een extra portie en bewaar ze in de koelkast, zo heb je altijd een gezonde snack klaarstaan! Deze bonbons bewijzen dat lekker en gezond prima samen kunnen gaan. Dus waar wacht je nog op? **Maak ze vandaag nog en snack guilt-free!**



## **Nog meer chocolade cravings?**

Dan móét je deze proberen: [Avocado-chocoladetaart](#). Een smeùige, romige en pure chocoladetaart die net zo lekker (en gezond!) is als hij klinkt.

Dus... maak je keuken klaar, trek die keukenmachine uit de kast en verras jezelf (of iemand anders) met deze heerlijke snacks!

## ingrediënten

### **20 paaseitjes - 30 min**

50 gram Amandelen

300 gram Dadels

50 gram Cacaopoeder

50 gram Pecannoten

12 gram Vloeibare  
kokosolie

Handje Kokosnippers voor  
de topping

## bereidingswijze

1. Smelt de kokosolie (zet het potje even in heet water of op de verwarming).
2. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en mix tot een plakkerig geheel.
3. Rol er balletjes van en laat ze 15 minuten opstijven in de koelkast.
4. Rol ze door de kokosnippers en... GENIET!