

Kokosbonbons

Ingrediënten

- 60 gram kokosrasp
- 1 eetlepel kokosolie (op kamertemperatuur)
- 20 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- 5 gram SteviJa Kristal[®] (optioneel voor 'knapperige bite')
- 160 gram Cavelier chocolade
- Silicone muffinsbakvorm (voor 12 minimuffins)



Bereiding

Meng in een kom de kokosrasp, kokosolie, Kristal en het Zoetpoeder door elkaar. Schep het kokosmengsel in de bakvormpjes en druk het mengsel stevig aan. Zet de bakvorm 30 minuten in de vriezer, haal de kokos uit de vorm en bewaar de kokos in de vriezer.

Plaats een rooster iets onder het midden van de oven en verwarm deze voor op 170 °C.

Reinig de bakvorm, breek de chocolade in stukjes en verdeel deze over de bakvorm. Zet de bakvorm in de oven totdat de chocolade is gesmolten. Haal de bakvorm uit de oven en druk met een vorkje de bevroren kokosvulling in de gesmolten chocolade.

Laat de bonbons 60 minuten afkoelen in de koelkast totdat de chocolade uitgehard is. Druk ze daarna voorzichtig uit de bakvorm.