

RECEPT

# Kokosnoottruffels met Nutella®

Moeilijk

2 h 24 min



## INGREDIËNTEN

Voor 20 porties

1 ei

50 g kristalsuiker

150 g gedroogde kokosnoot

160 g Nutella®



Bij dit heerlijke recept is 15 g Nutella® per persoon genoeg om van de smaak te genieten!

## BEREIDING



**1** | Verwarm de oven voor op 170°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Meng het ei met de suiker en 90 g gedroogde kokosnoot.

Rol 20 balletjes ter grootte van een kleine walnoot (10 g per stuk) en leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Bak 4 minuten, haal ze uit de oven en laat ze afkoelen op de plaat (circa 10 minuten).



**2** | Snij elk balletje voorzichtig in tweeën met een mesje.

Duw voorzichtig met uw duim in het midden van elke helft om een klein gaatje te maken.

Vul met een spuitzak voorzien van een kleine spuitmond (circa 2 mm) elk balletje met 3 g Nutella® en sluit de truffels door de twee helften in uw hand samen te drukken.



3 | Maak 100 g Nutella® zacht in een kommetje dat u op een pan met kokend water hebt geplaatst.

Dompel elke truffel in de Nutella® met behulp van twee vorken en rangschik ze op een bord bedekt met bakpapier.

Laat 30 minuten koelen in de koelkast en rol ze daarna door de rest van de gedroogde kokosnoot.

Giet de rest van de Nutella® eroverheen.