

## CHOCOLADE ABRIKOZENBALLETTJES



### Ingrediënten

- 75 g gedroogde abrikozen
- 45 g geraspte kokos
- 60 g gecondenseerde gesuikerde melk
- 225 g melkchocolade
- 20 g boter of plantaardige olie
- Enkele extra abrikozen en kokospoeder als garnituur

### Bereiding

1. Snij de abrikozen in 4 en doe ze in de beker en hak ze fijn  
**20 sec / snelheid 6**
2. Voeg de kokos en de gecondenseerde melk toe en meng  
**15 sec / snelheid 3**
3. Haal het mengsel uit de beker en maak mooie ronde balletjes met de hand (ongeveer 8-10 g per bolletje)
4. Smelt de chocolade en de boter (spatel tussendoor alles naar benden)  
**10 min / 50°C / snelheid 2**
5. Dompel de balletjes 1 voor 1 in de gesmolten chocolade en leg ze op een rooster met bakpapier
6. Snij enkele abrikozen in fijne reepjes  
Leg op elk balletje een reepje en bestrooi met een beetje kokospoeder  
Laat uitharden inde ijskast