

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p><b>Dadelbonbons</b> Gebak (10 stuks)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g dadels, zonder pit</li><li>• 50 g walnoten</li><li>• 1 el cacao poeder</li><li>• Gedroogde kokos</li></ul> <p>Meng de ingrediënten zonder de kokos in een keukenmachine.</p> <p>Strooi de gedroogde kokos op een bord of in een bakje.</p> <p>Rol balletjes van het dadelmengsel en haal dit door de kokos.</p> <p>Bereiden: +/- 30 minuten</p>	<p><b>Dates bonbons</b> Pastry (10 pieces)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g of dates, seedless</li><li>• 50 g walnuts</li><li>• 1 tsp of cacao powder</li><li>• Dried coco</li></ul> <p>Mix the ingredients without the coco in a food processor.</p> <p>Scatter the coco on a plate or in a bowl.</p> <p>Roll out little balls of the date mixture and pull it through the coco.</p> <p>Preparation: +/- 30 minutes</p>	<p><b>Bombones de dátiles</b> Dulces (10 unidades)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g dátiles, sin pipa</li><li>• 50 g nueces</li><li>• 1 cucharadita polvo de cacao</li><li>• Coco secado</li></ul> <p>Mezcla los ingredientes sin el coco en una procesadora de alimentos.</p> <p>Españe el coco en un plato o en un caja.</p> <p>Estira bolas pequeñas de la mezcla de dátiles y mezcla por el coco.</p> <p>Preparación: +/- 30 minutos</p>
---	---	---