



ABRIKOZEN-KOKOSSNOEPTJES

INGREDIENTEN

- 250 gram gedroogde abrikozen
- 100 -125 ml versgeperst mandarijnensap
- 75 gram geraspte kokos
- 100 gram pure chocolade

UITLEG

Snijd de abrikozen in stukjes van ongeveer ½ cm en doe ze in een steelpan. Schenk het mandarijnensap erbij.

Breng het al roerend aan de kook. Laat 6-8 minuten zacht koken tot het sap is opgenomen. Neem de pan van het vuur.

Roer er 100 gram geraspte kokos door tot een stevig mengsel.

Voeg eventueel nog meer kokos toe. Laat het afkoelen.

Teken op een stuk bakpapier een vierkant van 20 x 20 cm. Verdeel het abrikozenmengsel gelijkmatig in het vierkant en druk het stevig aan tot het overal even dik is.

Snijd deze abrikozenkoek in 16 vierkantjes en laat deze op een koele plek (niet in de koelkast) 30 minuten rusten.

Breng in een pan een laag water aan de kook. Breek de chocolade boven de kom.

Hang de kom boven het water en laat de chocolade al roerend smelten.

Steek de abrikozensnoepjes één voor één aan een satéstokje.

Doop ze voor de helft in de chocolade.

Schuif de abrikozensnoepjes op hetzelfde bakpapier voorzichtig van het satéstokje af en laat op een koele plaats in 30 minuten stevig worden.

SNOEPTJES

16 STUKS

TIJD: 1 UUR + 35 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

