

## **Cacaobolletjes**

### **Nodig**

*120 gram haverhout (ongeveer 1,5 kopje)*  
*100 gram kristalsuiker (ongeveer ¾ kopje)*  
*3 eetlepels cacaopoeder*  
*40 gram boter (ongeveer ½ kopje)*  
*1 koffielepel vanille-essence (of 1 zakje vanillesuiker)*  
*3 eetlepels sterke koffie (koud)*  
*gemalen kokos*

### **Bereiding**

- Meng de haverhout, suiker en cacaopoeder in een kom
- Voeg er de boter bij in kleine porties en meng goed.  
gebruik hiervoor je handen of een pureestamper.
- Voeg nu de koffie en het vanille-essence bij en meng tot je een vaste massa bekomt.
- Schep hiervan bolletjes en rol die door de gemalen kokos.
- Laat de bolletjes enkele uren in de koelkast rusten alvorens op te dienen.