

KOKOSNOOT SNEEUWBALLEN



+ 2 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★★ | 8 uur rust + 15 minuten vormgeven

Benodigheden

U heeft hiervoor nodig:

- 130 g geraspte kokos
- 150 g gezoete gecondenseerde melk
- [STAAFIES Kleur NATUREL](#)

Stappen

- Meng in een grote kom 100 g geraspte kokos en de gezoete gecondenseerde melk tot een dikke pasta.
- Zet het deeg een nacht opzij in de koelkast.
- Vorm de volgende dag de balletjes door een kleine hoeveelheid deeg te nemen en in de palm van je hand te rollen.
- Rol de balletjes in de resterende kokos.
- Zodra de sneeuwballen gevormd zijn, zet je ze op het uiteinde van elk houten stokje en schik je ze in een pot.

En hier zijn heerlijke kokossneeuwballen om van te genieten! Kan in de koelkast bewaard worden.