Smulweb

Ingrediënten

75 gr poedersuiker 45 gr cacao
75 gr boter 300 gr amandelspijs

Tijd:	> 2 uur
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Zoet
Soort_gerecht:	Tussendoortje
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Moederdag bollen

Heerlijke bolletjes met amandelspijs en cacao!

Hulpmiddelen

Beslagkom vork en mes diep bord

Bereidingswijze

Strooi in een diep bord de poedersuiker. Meng er 30 gr cacao doorheen. Doe nu de boter erbij(hij moet wel zacht zijn, op kamertemperatuur). Prak alles goed met een vork door elkaar. Doe het nu in een beslagkom en verbrokkel de amandelspijs erin. Kneed dan dit alles met koele handen, maar wel snel en goed, tot een stevige bal. Druk de bal plat en snijd hem in 20 stukjes. Maak van deze stukjes mooie balletjes. Je moet ze wel snel rollen anders worden ze weer zacht. Leg de balletjes 15 min. in de koelkast. Strooi in een bord de rest van de cacao en rol de balletjes erdoor. Als je het leuk vind kun je de balletjes ook in papierenbakjes(caisses) leggen. Om goed stijf te worden moeten de balletjes nog minstens 2 uur in de koelkast.