

Ingrediënten voor 99 personen

- Een soepkom gehakte walnoten.
- Een soepkom (lichte) rozijnen in drieën geknipt met een schaar.
- Twee rollen maria-bisquit fijngemalen. -Twee a drie blikjes zoete melk van Nestle of Frische flag. -Chocolade glazuur of chocola au bain marie gesmolten.
- Mooie halve walnoten voor de afwerking, zelfde aantal als bonbons die je hebt, je kunt ook kwarten nemen of een andere nootsoort bv amandelen.
- Bonbonpapiertjes in verschillende kleurtjes.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Marokkaans
Smaak: Zoet
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Walnootbonbonnetjes

Heerlijke simpele walnootbonbons voor jezelf of om te trakteren.

Hulpmiddelen

Grote kom om in te mengen, bikopener, pan met water en een schaar.

Bereidingswijze

Maal de bisquit, hak een kom walnoten en knip een kom rozijnen. Meng alles door elkaar en doe de zoete melk erdoor tot je een bal deeg kunt vormen. Maak kleine, ongeveer pepernootgrote, bonbons tot het deeg op is. Smelt de chocolade (puur) of chocolade glazuur. Doe steeds een balletje in het glazuur, leg deze vervolgens in een papieren vormpje en druk een halve walnoot (of andere noot) erop.

Serveertips

Heerlijk met Marokkaanse thee.