Amandelballetjes *(recept Zinvolle Voeding – Facebook)*

ca. 20 stuks

150 g gepelde amandelen
5 gedroogde pruimen
3 el rijststroop
2 el amandelpasta
3 tl speculaaskruiden
rasp van ½ sinaasappelschil
snufje zout
2 el pistachenootjes
2 el cashewnootjes
2 el gedroogde cranberry's

De amandelen even roosteren in een koekenpan, hierbij geen vet toevoegen en laag vuur gebruiken. Daarna laten afkoelen.

De pistachenootjes, cashewnootjes en cranberry's in hele fijne stukjes hakken.

De amandelen met de pruimen, rijststroop, amandelpasta, speculaaskruiden, sinaasappelrasp en zout in een foodprocessor fijnhakken. Deze massa moet voldoende vochtig zijn om aan elkaar te plakken. Als het te droog is nog een pruim of wat rijststroop toevoegen.

Maak balletjes van het amandelmengsel en rol ze door de fijngehakte pistache/cashew/cranberry's.

Je kan de balletjes nu zo eten of 15 minuten bakken in een oven van 170 °C. Daarna goed laten afkoelen. Bij bereiding in de oven kan je er ook platte koekjes van maken.