

## Chocotruffels met rozijnen

Deze truffels zijn gemakkelijk te maken. Lekker bij een kop warme chocolademelk.

voor ongeveer 16 stuks:

- 125 gram rozijnen
- 30 gram hazelnoten
- 30 gram walnoten
- 1/2 theelepels vanille (van een vanillestokje)
- 4 el cacao
- 2 el carobepoeder
- **1/4 theelepel** stevia (20x geconcentreerd) of een ruime eetlepel honing of 2 eetlepels bruine rijststroop
- 3 tl water

-cacao en kokos om de truffels doorheen te rollen

Maal de walnoten en hazelnoten fijn tussen twee houten planken, snel en gemakkelijk! In een keukenmachine gaat het ook erg goed, maar die heb ik niet ;)

Snijd de rozijnen klein en meng alle ingrediënten tot een glad geheel.

Maak er balletjes van en rol ze de helft van de balletjes door de cacao en de helft door de kokos.

Zet de truffels 15 minuten in de koelkast om op te stijven.

