

## Ingrediënten

300 gram gecondenseerde gezoete melk; (je vind dat in de supermarkt meestal bij het koffiemelkschap)  
200 gram geraspte cocos + 50 gram extra;  
hele hazelnoten. chocolade hazelnoten of maltesers



## Recept

Mix de gecondenseerde melk met 200 gram geraspte cocos.  
Zet dat 1 nacht in de koelkast. (is niet echt nodig je kan gewoon direct beginnen met balletjes vormen, zo doe ik het)  
Schep een lepeltje vol van het mengsel en draai daar balletjes van.  
Duw in het midden van elk balletje 1 hele hazelnoot.  
Rol het gecondenseerde melk/cocos-mengsel zodanig rond de hazelnoot niet meer zichtbaar is.  
Rol elk balletje door de geraspte cocos.  
Zet de balletjes dan nog een paar uur in de koelkast en plaats ze in kleine papieren vormpjes.

## Bron



**Nicole Punt-Snippe** ► Koken en Bakken ,

1 uur · Bewerkt · 

[https://www.facebook.com/hashtag/straxffeensnoepfolieeromheendoen?source=feed\\_text&story\\_id=938075859564657](https://www.facebook.com/hashtag/straxffeensnoepfolieeromheendoen?source=feed_text&story_id=938075859564657)

## Info Martine Lycke

300 g gecondenseerde zoete melk  
200 g geraspte kokos  
Mixen en 1 nacht wegzetten

Schep een lepeltje vol van het mengsel en draai daar balletjes van.

Duw in het midden van elk balletje 1 hele hazelnoot  
Rol het gecondenseerde melk/kokos-mengsel zodanig rond de hazelnoot niet meer zichtbaar is.

Balletjes gerold in gezoete cacao-poeder, anders te veel kokos.

Ook geprobeerd om in chocolade te wikkelen, niet van de poes, voor 1 latje melkchocolade (1.5 minuut in microgolf) 10 balletjes kunnen doen,. Met de hazelnoot in het midden kan je niet goed prikken in het bolletje ... dan maar gestopt. Ze waren wel lekker.

## Fotos



## Variant

Kokosbonbons! - NO BAKE -

Recept:

2 pakken choco's van de ah (hazelnoot met een laagje chocola eromheen)

Blik gecondenseerde melk

300 a 400 gram kokos

Bereidingswijze:

1 Meng de gecondenseerde melk met de kokos tot 1 geheel.

2 Pak wat mengsel en doe hem om de chocoladebal.

3 Versier de bonbons met chocola, nootje of een parel.

PS: Je kan de bonbon ook vullen met maltesers.

Je kan ook kleurstof toevoegen aan de mengsel.



<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1443759492617206&set=p.1443759492617206&type=1&theater>