

## Energieballetjes of repen

### Ingrediënten:

- 1 mok amandelen
- 1 mok gedroogde abrikozen
- 1 mok Medjoul dadels (pit eruit)
- Geraspte kokos of cacao



### Bereiding:

1 mok amandelen grof in de Bamix SliceSy hakken, vervolgens de gedroogde abrikozen en dadels toevoegen. Laat de machine draaien tot het een bal wordt. Draai er gelijk balletjes van en rol deze door geraspte kokos of cacao.

Je kunt het deeg ook in een kleine ovenschaal over de bodem platdrukken tot een plak van 1 ½ tot 2 cm dikte. Zet de schaal 1 nacht in de koelkast en snijd er de volgende dag repen van. De repen kun je in plastic zakjes zeker 3 maanden in de vriezer bewaren.

(recept van Carla Baas)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

