



Thermomix Marsepeinbolletjes met cacao of kokos

Ingrediënten

- 250 gr suiker
- 250 gr amandelen zonder pel
- 1 eiwit
- 20 gr kirsch of rozenwater (heb je dit niet, gebruik dan water)
- cacao voor afwerking
- kokos voor afwerking (optioneel)



Instructies

- Doe 250 gram suiker in de mengbeker, 20 seconden/ snelheid 10, spatel naar beneden
- Voeg bij de suiker 250 gram amandelen toe, 20 seconden/ snelheid 10, spatel naar beneden
- Voeg 1 eiwit en 20 gram kirsch toe, 30 seconden / snelheid 4
- Haal het deeg uit de mengbeker.
- Rol de marsepein in bolletjes en rol deze erna in de cacao of kokos
- Voor je serveert op een bordje, klop de overtallige cacao lichtjes af