

Kokos-abrikoosbollen

Image



Kokos-abrikoosbollen

Heerlijke kokosbollen met een interieur van Frucaps abrikozenvulling. Verrassing!

boven-230°C onder-180°C

10 min

13 stuks

Ingrediënten

150 gram Frucaps abrikozenvulling
1.000 gram Kompleet Kokosmakronenmix
250 gram Water, kokend

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Spuit bolletjes van ongeveer 10 gram **Frucaps abrikozenvulling** op een plaat en vries deze in.
2. Meng de **Kompleet kokosmakronenmix** met het water en laat 15 minuten staan.
3. Spuit met een spuitzak het kokosmengsel in een siliconen mal van 7 cm ø en druk er het bevroren bolletje **Frucaps abrikozenvulling** in.
4. Spuit af met het kokosmengsel.
5. De mal vervolgens in de vriezer plaatsen.
6. Als het goed bevroren is lossen en bakken op papier.

Image

