

Dadeltaart van Bagels and Beans.

Komt geen oven aan te pas. Vriest prima in. Kleine repen staat mooi. Heftig als je er veel van eet ☺. Nog niemand tegengekomen die dit niet eet.

(De helft suiker is ook prima, kan zelfs zonder. Ook half dadels half vijgen is heerlijk.)

Origineel recept

500 gr Dadels (ontpit)
250 gr Kokosolie
150 gr donkere basterdsuiker
100 gr walnoten
150 gr biscuit (maria koekjes)
1 ei (medium)
2 eetlepels caramel siroop
geschaafde kokos voor versiering.

Maria koekjes breken en alles verder vermengen-kneden met de hand
Alles in bakvorm met bakpapier.
Koud laten worden in koelkast.

Mijn recept

500 gr dadels (ontpit)
200 gr kokosolie
80 gr donkere basterdsuiker
200 gr walnoten
200 gr biscuit (mariakoekjes)
4 eetlepels caramelsiroop
Kokos strooisel voor versiering.

