

## Marokkaanse snickers

235 gram ongezouten pinda's

100 gram biscuitjes (bijv mariabiscuitjes)

200 gram gecondenseerde melk

1 eetlepel honing

1 eetlepel cacao of nesquick

1/2 theelepel kaneel

4 gram vanille suiker

Witte chocolade en of pure chocolade

### Bereiding:

Hak de pinda's grof. Maal ook de biscuitjes grof en meng met de pinda's. Voeg de cacao, kaneel, vanillesuiker toe en meng. Daarna de honing en gecondenseerde melk toevoegen en goed mengen. Je krijgt een stevig en kleverig mengsel. Schep het op een bakplaat, bekleed met bakpapier en dek het af met bakpapier en rol het uit tot een halve centimeter dik.

Steek met een uitsteker de rondjes uit voor de mallen. Dek het af en leg het in de koelkast totdat je klaar bent met tempereren van je chocolade .

Hierna kun je de mallen weer gaan bewerken en vullen zoals je op de workshop hebt geleerd.

Veel plezier met chocola!

