

Chocolade-notenbroodjes:

Ingrediënten voor 9 stuks

- 1 blik croissantdeeg (groot)
- bloem (om te bestuiven)
- 200 gram chocoladepasta
- 75 gram gemengde noten (grof gehakt, ongezoeten)
- 75 gram dadels (fijngemaakt, zonder pit)
- 1 ei (losgeklopt)

Benodigheden

- muffinvorm (ingevet)

Bereiden

- Verwarm de oven voor op 200°C. Haal het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking uit het blik.
- Bestuif het werkvlak met een beetje bloem en rol het deeg uit tot een lange lap. Snijd deze in 3 stukken bij de verticale perforatielijnen en laat de schuine deegranden aan elkaar zitten.
- Bestrijk de 3 deegstukken met een laag chocoladepasta en verdeel de noten en dadels erover. Rol de deeglappen op en snijd ze in 3 rechte stukken.
- Leg de deegrolletjes met de vulling zichtbaar aan de bovenkant in de muffinvorm. Bestrijk de broodjes met ei en bak ze in 12-15 minuten in het midden van de oven goudbruin.

Bereidingstip

Neem chocolade-hazelnootpasta in plaats van chocoladepasta.

Maak deze broodjes ook eens met een vulling van 2 appels, in kleine stukjes gesneden met 75 gram gehakte walnoten, 75 gram gehakte dadels, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en 1/2 eetlepel kaneelpoeder. Vervang de chocopasta door 100 gram grof gehakte pure chocolade.

Voedingswaarden per persoon:

Energie	335 kcal
Koolhydraten	33 gram
Eiwit	7 gram
vet	19 gram
Waarvan verzadigd	6 gram
Vezels	2 gram
Zout	0.8 gram

