

## Cacaoballetjes

30biscuitjes

3-4eetlepels cacao

5-6eetlepels suiker

1beker lauw water



De biscuitjes grof verkrummelen. De cacao en de suiker aan het lauwe water toevoegen en goed roeren. De kruimels aan het gladde cacaomengsel toevoegen. Met de handen kleine balletjes vormen en (in manchetjes) op een platte schaal leggen. De gevormde cacaoballetjes kunnen eventueel door gemalen kokos of door hagelslag ed gerold worden. De cacaoballetjes tenminste een uur in de diepvries plaatsen. De cacaoballetjes zijn goed in de diepvries te bewaren.

Aan het cacaomengsel kan ook een theelepel oploskoffie of een beetje likeur of zoete wijn worden toegevoegd.

## Limonana

Citroensap van 5 citroenen

5-10lepels suiker

1/4bosje verse nana/pepermunt

1liter water



In een karaf de suiker in het water oplossen. De citroensap en afgespoelde nana toevoegen en goed roeren. Enkele uren in de koelkast laten afkoelen. De limonana in drinkglazen (met ijsblokjes) schenken. Lekker verfrissend.

Een goede en gezonde zomer!

