

Dadel-walnootkoekjes (no bake) | Kookmutsjes

Dadel-walnootkoekjes (no bake)

[Najat](#)



- Photo By

[Najat](#)

- [158](#)

Als je een fan bent van koekjes met veel smaak, dan zul je deze dadel-walnootkoekjes geweldig vinden! Met veel noten en smeùige dadels zijn deze koekjes heerlijk, vooral als no-bake koekjes zijn ze een grote winnaar! Dus heb je nog veel dadels in huis, gebruik ze dan voor het maken van deze koekjes! Zo lekker en perfect naast een kopje koffie of thee!

28 Porties

INGREDIËNTEN

Porties:

28

OMHULSEL

300 g digestive koekjes

250 g gecondenseerde melk

VULLING

100 g zachte dadels

70 g walnoten

1.5 g kaneelpoeder

GARNERING

150 g gemalen walnoten

honing

Tips

- Gebruik zachte dadels (Palestijnse, Iraanse dadels). - Gebruik thee biscuit of maria biscuits. Houd er wel rekening mee dat je iets meer gecondenseerde melk moet toevoegen.

STAPPENPLAN



1

Ontvel de dadels, verwijder de pit en doe ze in een mixer. Mix het glad. Doe het dadelmengsel in een diepe kom en voeg de gemalen walnoten en kaneelpoeder toe. Knead samen tot een geheel. Neem wat van het dadelmengsel en maak er bollen van (6 gram per stuk).



2

Doe de koek in een mixer en mix het fijn. Voeg de gecondenseerde melk toe en meng samen tot een mooie koekjesdeeg. Vorm er bollen van (18 gram per bol).



3

Neem wat van het koekjesdeeg en druk het plat. Leg er wat van het dadel-mengsel op (6 gram) en vouw het dicht. Vorm met je handen tot een bol en rol het vervolgens uit tot een staaf.

4

Warm de honing lichtjes op.



5

Dompel de dadel-walnootkoekjes in de honing. Haal ze door de gemalen walnoten en leg op een vel bakpapier.