**Dadel-pecanrotsjes**



**Ingrediënten: 4 personen**

* 200 gram extra pure chocolade (grof gehakt) of
* 200 gram pure chocolade (grof gehakt)
* 100 gram ongezouten pecannoten (grof gehakt)
* 100 gram dadels (grof gehakt)

**Bereiden:**

1. Smelt de [chocolade](https://www.boodschappen.nl/recept/chocolade/) au bain-marie tot het mengsel glad en vloeibaar is. Schep de pecannoten en dadels erdoor en voeg een snuf (grof) zeezout toe.
2. Maak met 2 eetlepels hoopjes van het mengsel op het bakpapier en laat in ongeveer 3 uur op een koele plaats helemaal hard worden.