

# CHOCO SMACKS

## Ingrediënten

- ✓ 100 g gepofte tarwe/spelt
- ✓ 2 eetlepels cacao poeder
- ✓ 2 eetlepels vloeibare margarine
- ✓ 2 eetlepels honing (tip)
- ✓ 60 g pecannoten

TIP Je kan gerust ook minder honing toevoegen.  
Afhankelijk van hoe zoet je de smacks wil.

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Voeg de vloeibare margarine toe aan een steelpannetje en laat warm worden.
3. Voeg er het cacao poeder en de honing aan toe en roer goed door elkaar.
4. Hak de pecannoten grof en voeg toe aan het mengsel.
5. Giet het chocolademengsel over de gepofte tarwe/spelt en schep goed om tot alles mooi is verdeeld.
6. Verspreid de mengeling over een met bakpapier beklede bakplaat en plaats 10 minuten in de oven. Schep na 5 minuten alles om.
7. Bewaar in een luchtdichte bokaal.

