



Koekjes met chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 100 gram dadels
- 2 eieren
- 100 gram tijgernotenmeel
- 5 gram bakpoeder
- 1 vanillestokje
- 50 gram ongezouten roomboter
- 50 gram extra pure chocolade



Koekjes met chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Doe de eieren en de dadels in de blender. Blender tot je een mooi mengsel krijgt. Doe het ei-dadelmengsel in een kom en voeg hier het tijgernotenmeel aan toe. Meng goed. Smelt vervolgens de roomboter in een pannetje en voeg de gesmolten roomboter toe aan het beslag. Als je de roomboter volledig is opgenomen door het beslag, kun je de rest van de ingrediënten toevoegen. Voeg eerst het bakpoeder toe en maak daarna het vanillestokje schoon. Snijd het stokje door de helft en schraap het merg in de kom.

Zet het deeg voor 15 minuten in de koelkast, zodat het wat steviger wordt. Bekleed ondertussen een bakplaat met bakpapier en. Maak daarna hoopjes deeg op de bakplaat en druk een beetje plat. Bak de koekjes ongeveer 15 minuten in de oven. Laat de koekjes afkoelen en smelt de chocolade au bain marie. Als je chocolade gesmolten is en de koekjes afgekoeld, kun je de koekjes bedekken met de chocolade. Ik heb dat zelf met een boterkwastje gedaan en dat werkt prima. Zet de koekjes nog even in de koelkast om de chocolade hard te laten worden.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL