



Vegan Oliebollen

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 125 gram speltmeel
- 2 gram gist
- 125 milliliter plantaardige melk
- 20 milliliter ahornsiroop
- 60 gram kokosolie
- 40 gram rozijnen



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Vegan Oliebollen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Doe het speltmeel in een mengkom en voeg hier de gist aan toe. Roer goed door elkaar. Voeg vervolgens de haveremelk en de ahornsiroop toe. Roer het geheel goed door elkaar en voeg tot slot de rozijnen toe. Leg een vochtige, schone theedoek over de kom en zet op een warme plek om in 30 minuten te rijzen.

Verwarm de oven voor op 190 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Verdeel de gesmolten kokosolie over de muffinvormpjes. Zorg ervoor dat in elke vormpje een laagje van ongeveer een halve centimeter kokosolie zit. Verdeel het beslag na het rijzen over de vormpjes. Gebruik ongeveer een eetlepel per vormpje. Je bollen worden dan iets kleiner, maar wel super lekker knapperig. Bak de oliebolletjes in 20 minuten goudbruin en gaar, let wel op dat de baktijd per oven kan verschillen. Laat de oliebolletjes uitlekken op keukenpapier, zodat ze niet zo vettig worden.

Je kunt nu van deze vegan oliebolletjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL