



Glutenvrije kruidnoten

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 63 gram kokosolie
- 100 gram rijstmeel
- 25 gram amandelmeel
- 2 gram baking soda
- 7 gram speculaaskruiden
- 25 gram honing
- 38 milliliter haveremelk



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Glutenvrije kruidnoten

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de kokosolie in een pannetje en laat langzaam op laag vuur smelten. Doe ondertussen het rijstmeel, amandelmeel, de baking soda en de speculaaskruiden in een mengkom en meng tot een geheel. Voeg hier vervolgens de gesmolten kokosolie, honing en plantaardige melk aan toe en mix met een mixer of keukenmachine tot een glad deeg.

Leg vervolgens een bakpapiertje op een bakplaat en maak de kruidnootjes. Rol balletjes van het deeg ongeveer zo groot als een knikker. Druk ze een beetje plat en ga net zolang door totdat het deeg op is en je bakplaat vol. Bak de kruidnootjes vervolgens ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven.

Je kunt er ook chocolade kruidnootjes van maken.

Laat even afkoelen en bewaar in een afsluitbare doos of koektrommel en je kunt genieten van deze heerlijke glutenvrije, gezonde kruidnootjes.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL