



Glutenvrije chocolade kruidnootjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 125 gram kokosolie
- 200 gram rijstmeel
- 50 gram amandelmeel
- 5 gram baking soda
- 15 gram speculaaskruiden
- 50 gram honing
- 75 milliliter amandelmelk
- 100 gram pure chocolade



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Glutenvrije chocolade kruidnootjes

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 een bakpapiertje op een bakplaat. Maak van het deeg kleine balletjes. Druk een beetje plat en leg op de bakplaat. Bak de kruidnootjes in 20 minuten gaar in een voorverwarmde oven.

Zet een pan met warm water op laag vuur. Zet een kleinere pan in deze pan waarin je de chocolade doet. Als de chocolade is gesmolten, haal je de pepernoten er doorheen. Leg ze vervolgens terug op het bakpapiertje op een bord. Leg het bord in de koelkast en laat de kruidnootjes een uur uitharden.

Daarna kun je er lekker van genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL