



Bananenmeel koekjes met vijgen

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

80 gram kokosolie
130 gram amandelmeel
100 gram bananenmeel
5 gram baking soda
4 eieren
20 gram honing
4 verse vijgen



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



Bananenmeel koekjes met vijgen

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. Meng ondertussen het amandelmeel, bananenmeel en de baking soda goed door elkaar in een mengkom.

Als de kokosolie is gesmolten, kun je die toevoegen aan het mengsel. Voeg hier vervolgens ook de eieren en de honing aan toe. Heb je een keukenmachine dan kun je de (ontpitte) dadels ook toevoegen en het geheel mixen. Heb je geen keukenmachine snijd de dadels dan heel klein en voeg ze vervolgens toe aan de mengkom. Meng hierna alle ingrediënten tot een mooi beslag.

Schil tot slot de vijgen en snijd die in kleine stukjes. Roer ze door het beslag heen. Leg een bakpapiertje op een bakplaat en maak met een lepel hoopjes beslag voor de koekjes. Bak de koekjes vervolgens 15 minuten in een voorverwarmde oven.

Je kunt nu gaan genieten van het glutenvrije recept van deze gezonde bananenmeel koekjes met vijgen.



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