



# Chocolade broodjes

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 80 gram kokosolie
- 200 gram speltmeel
- 4 eieren
- 5 gram baking soda
- 100 gram lactosevrije chocolade



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Chocolade broodjes

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de kokosolie in een pannetje en zet op laag vuur om te smelten. Zorg ervoor dat het niet gaat koken en als de kokosolie is gesmolten, kun je het apart zetten.

Meng ondertussen het speltmeel met de eieren en de baking soda. De gesmolten kokosolie kun je hier ook aan toevoegen. Meng (bijvoorbeeld met een spatel) tot een glad geheel.

Snijd vervolgens de chocolade in kleinere stukjes en meng door het beslag heen, zodat de chocolade door het beslag verdeeld zit. Maak vervolgens 6 broodjes op een bakpapiertje op een bakplaat. En bak de broodjes in 20 minuten goudbruin en gaar. Let op dat de baktijd per oven kan verschillen.

Laat even afkoelen en je kunt genieten van deze heerlijke chocolade broodjes.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)