



# Glutenvrije hartige Italiaanse muffins

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 150 gram boekweitmeel
- 100 gram quinoameel
- 10 gram baking soda
- 5 gram oregano
- 5 gram basilicum
- 25 gram Parmezaanse kaas
- 30 gram kokosolie
- 150 milliliter water
- 2 eieren
- 45 gram groene pesto
- 25 gram zongedroogde tomaatjes
- 50 gram paprika



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



# Glutenvrije hartige Italiaanse muffins

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de melen in een mengkom. Voeg hier de baking soda en de kruiden aan toe. Rasp tot slot de kaas boven de kom. Meng deze droge ingrediënten goed door elkaar.

Doe vervolgens de kokosolie in een pannetje en laat langzaam op laag vuur smelten. Doe het water, de eieren en de pesto in de andere mengkom. Voeg de kokosolie toe zodra die gesmolten is. Meng deze ingrediënten tot een mooi en glad geheel. Voeg vervolgens beide mengsels bij elkaar in één kom en meng goed door elkaar tot het een stevig en plakkerig mengsel wordt. Snijd vervolgens de paprika in kleine blokjes en snijd ook de zongedroogde tomaatjes fijn. Meng beiden door het beslag heen en zorg dat het goed verdeeld zit..

Gebruik per muffin een flinke eetlepel beslag. Rasp eventueel nog wat kaas over de muffins. Bak ze 25 minuten in een voorverwarmde oven en je kunt van deze muffins genieten



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