



Koekjes met Chocoladelaag

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

80 gram kokosolie
2 eieren
20 milliliter honing
115 gram boekweitmeel
75 gram amandelmeel
90 gram cashewnoten
75 gram extra pure chocolade (72% cacao)



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



Koekjes met Chocodelaag

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de kokosolie in een pannetje en smelt langzaam op laag vuur. Meng ondertussen de eieren in een mengkom met de honing en voeg de kokosolie toe zodra die gesmolten is. Voeg vervolgens ook de melen toe en meng tot een glad beslag.

Pak 35 gram van de cashewnoten en 25 gram van de chocolade. De rest heb je nodig voor de topping. Hak de chocolade en noten fijn en voeg toe aan het beslag. Mix nog een keer en zorg ervoor dat de chocolade en de noten goed door het hele beslag verdeeld zitten.

Leg een bakpapiertje op een bakplaat en maak hoopjes beslag met een lepel. Het beslag is nogal plakkerig. Maak vervolgens je lepel nat en vorm met de natte lepel de koekjes in de juiste vorm en dikte. Als het beslag weer aan je lepel blijft plakken, kun je hem weer natmaken en zo doorgaan. Bak de koekjes vervolgens 20 minuten in een voorverwarmde oven.



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



Koekjes met Chokoladelaag

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Ondertussen kun je de noten gaan malen. Ik heb de koffiemaler van mijn keukenmachine gebruikt, maar je kunt ook een keukenmachine gebruiken. Doe de noten hierin en maal totdat er alleen nog notenkruim overblijft.

Laat de koekjes afkoelen. Pak 2 pannen en doe wat water in de grootste pan, zet die op laag vuur. Zet de kleinere pan in de grotere pan en doe de chocolade in de kleine pan. Die zal nu au bain marie smelten door de warmte die van de onderste pan afkomt.

Als de chocolade is gesmolten, kun je de koekjes voor de helft met chocolade bedekken. Als de koekjes bedekt zijn met de chocoladelaag kun je ze direct door het notenkruim halen. De chocolade is nog nat dus het notenkruim zal er makkelijker aan vastplakken. Leg een bakpapiertje op een bord en leg hier de koekjes op,

Je kunt nu genieten van deze heerlijke gezonde koekjes met chocoladelaag,



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