



# Valentijnskoekjes met chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 35 gram kokosolie
- 50 gram amandelmeel
- 200 gram boekweitmeel
- 5 gram baking soda
- 1 ei
- 50 milliliter honing
- 75 milliliter amandelmelk
- Pindakaas naar smaak
- 35 gram extra pure chocolade (vegan)



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



# Valentijnskoekjes met chocolade

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. Ondertussen voeg je het amandelmeel toe aan een mengkom en doe hier het boekweitmeel en de baking soda bij. Vervolgens voeg je ook het ei, de honing en de amandelmelk toe. Zodra de kokosolie is gesmolten, kun je die bij het geheel van ingrediënten in de mengkom voegen. Meng vervolgens goed door elkaar tot een mooi, glad deeg.

Kneed het deeg met je handen tot een geheel. Kneed even luchtig, bestrooi je aanrechtblad met wat meel, leg hier het deeg op en rol met je handen uit tot een platte lap van ongeveer 1 centimeter dik. Leg een bakpapiertje op een bakplaat. Steek uit het deeg de koekjes. Let op dat je een even aantal koekjes maakt van het deeg. Je hebt straks namelijk setjes van 2 nodig. Bak de koekjes ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven, let wel op dat de baktijd per oven kan verschillen. Laat de koekjes daarna 15 minuten afkoelen, het liefste op een rooster.



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





# Valentijnskoekjes met chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Als de koekjes zijn afgekoeld, kun je ze besmeren met een laag pindakaas. Zoek vervolgens 2 ongeveer even grote koekjes en leg die (met de pindakaaskant naar binnen) op elkaar. De basis voor je koekjes is hiermee klaar.

Pak de 2 pannetjes erbij, doe in de grotere (onderste) pan water en zet op laag vuur. Zet de kleinere pan hierin en doe daar de chocolade in. Op die manier smelt de chocolade in de bovenste pan langzaam.

Als de chocolade gesmolten is, kun je de koekjes aan beide kanten besmeren met de chocolade. Ik heb hier een boterkwastje voor gebruikt, maar je kunt ze er ook doorheen halen. Als je alle koekjes hebt bedekt met de chocolade, kun je ze op een velletje aluminiumfolie op een bord in de koelkast leggen om uit te harden.

Je moet even geduld hebben totdat de chocolade uitgehard is, maar dan kan je ook genieten van deze heerlijke Valentijnskoekjes met chocolade!



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