



# Mango taartjes met kokos

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

15 gram kokosolie  
75 gram glutenvrije haver  
3 gram baking soda  
3 gram kaneel  
25 gram honing  
35 gram cashewnoten  
1 ei

1/2 mango  
100 gram kokosyoghurt



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



# Mango taartjes met kokos

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Laat de kokosolie langzaam op laag vuur smelten. Ondertussen meng je de havermout, baking soda en kaneel in een mengkom of de mixer. Als de kokosolie gesmolten is, kun je die ook toevoegen. Hak de noten fijn en voeg toe aan de mengkom met het havermoutmengsel. Tot slot voeg het ei toe. Meng alle ingrediënten in de mixer of met een lepel in de mengkom.

Vet het muffinblik in met wat kokosolie of roomboter. Pak een grote eetlepel beslag per vormpje. Zorg dat de bodem zo plat mogelijk is en de randjes mooi opstaand zijn. Bak de vormpjes 15 minuten in een voorverwarmde oven.

Laat minimaal 15 minuten afkoelen. Schil de mango en snijd zo dicht mogelijk langs de pit. Doe het vruchtvlees in de keukenmachine en voeg hier de kokosyoghurt aan toe. Laat goed mengen tot een stevige topping. Verdeel tot slot de topping over de taartjes. Zet even in de koelkast om uit te harden. Optioneel kun je nog wat geraspte kokos verdelen over de taartjes.



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