



# Glutenvrije chocoladekoekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 80 gram kokosolie
- 200 gram tijgernotenmeel
- 5 gram baking soda
- 4 eieren
- 20 gram agavesiroop
- 80 gram purechocolade (min. 72% cacao)



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



# Glutenvrije chocoladekoekjes

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. Laat zo langzaam smelten en zorg ervoor dat het niet gaat koken. Meng ondertussen het tijgernotenmeel met de baking soda en de eieren en voeg hier de kokosolie aan toe zodra deze is gesmolten. Meng goed door elkaar.

Als het goed is, krijg je nu een stevig deeg waar je koekjes van kunt maken. Je kunt ongeveer 10 tot 15 koekjes uit het deeg halen, afhankelijk van hoe groot je de koekjes maakt. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven in 20 minuten goudbruin en gaar. Let op dat de baktijd per oven kan verschillen.

Laat de koekjes even afkoelen. Vul een pannetje met water en zet op laag vuur op. Pak een wat kleiner pannetje en zet dit in deze pan met water. Doe vervolgens de chocolade in het bovenste pannetje en laat langzaam smelten. Als de chocolade gesmolten is, kun je de koekjes hiermee insmeren.

Laat even uitharden en geniet van de koekjes



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