



Jamkoekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 50 gram ongezouten roomboter
- 250 gram boekweitmeel
- 5 gram baking soda
- 1 ei
- 50 milliliter honing
- 60 milliliter amandelmelk
- Jam naar smaak



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



Jamkoekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt de roomboter in een pannetje op laag vuur. Ga intussen op zoek naar 2 uitsteekvormpjes, een grote en een kleine. Ik heb een wat groter hartje gebruikt en voor de kleine het dopje van een kruidenpotje. Zo krijg je straks een mooi effect.

Meng het boekweitmeel met de baking soda, het ei, de honing en de amandelmelk. Dat kan met een spatel in een mengkom of met een mixer. Voeg de gesmolten roomboter toe en maak er een mooi deeg van.

Kneed tot een bal en leg ongeveer een uurtje in de koelkast om uit te harden.

Haal het deeg uit de koelkast en verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het deeg tussen 2 bakpapiertjes uit tot een lap van ongeveer 1 centimeter dik.

Steek eerst de grote vormpjes uit (zorg dat je even aantallen hebt). Steek vervolgens de helft ook uit met het kleine vormpje. Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten gaar. Laat even afkoelen, besmeer vervolgens het onderste koekje met jam en leg het koekje met het 'gat' er bovenop.

Je kunt nu van deze koekjes gaan genieten.



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