



Salted Fudge

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 120 gram kokosolie
- 75 gram honing
- 40 gram cacao
- 75 gram pindakaas (witte peper)
- 50 gram zoute pinda's



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



Salted Fudge

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt de kokosolie langzaam op laag vuur. Doe de de honing, cacao en pindakaas vast in een kom. Voeg de kokosolie vervolgens ook toe als deze is gesmolten. Meng het geheel goed door elkaar met een spatel of een vork. Zorg dat er geen stukjes in zitten en alles goed gemengd is. Als het mengsel glad is, kun je de pinda's er rustig doorheen roeren. Zorg dat ze goed verdeeld zitten door het hele mengsel.

Doe nu een bakpapiertje in je brownievorm. Als het bakpapiertje in de vorm zit, kun je het mengsel rustig in de vorm gieten. Verdeel het goed over de vorm, zodat het mengsel overal even dik is.

Je moet even geduld hebben, want het duurt ongeveer 1,5 tot 2 uur voordat de fudge goed is uitgehard, maar dan heb je ook wat! De combinatie van het zoute van de pinda's met de zoete chocolade is echt super lekker! Let wel op dat je de fudge in de koelkast bewaart, hij smelt namelijk heel snel!



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