



Koekjes met pindakaas

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

100 gram havermout (of havermeel)

30 gram ongezouten pecannoten

80 gram amandelmeel

60 gram pindakaas

50 gram kokosbloesemsuiker

Snufje zout

1 ei



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



Koekjes met pindakaas

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Als je havermout hebt, maal die dan in de keukenmachine fijn tot havermeel. Als je havermeel in huis hebt, is dat niet nodig. Hak de noten ook grof in de keukenmachine. Doe alle ingrediënten vervolgens in de keukenmachine of in een mengkom. Meng/laat mengen tot een stevig deeg. Je kunt het ook even met je handen kneden tot een mooi stevig deeg.

Bekleed een bakplaat met een bakpapiertje. Maak balletjes van het deeg en druk die vervolgens een beetje plat op de bakplaat. Je kunt ze zo groot maken als je zelf lekker vindt. Houd er wel rekening mee dat als je ze groter of dikker maakt, ze wel wat langer moeten bakken in de oven. Schuif de plaat in de voorverwarmde oven en bak in 20 minuten goudbruin en gaar.

Laat even goed afkoelen en je kunt van deze koekjes met pindakaas gaan genieten. In een luchtdichte pot blijven ze ongeveer een week knapperig.



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