



Appel kaneel koekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 100 gram (glutenvrij) havermeel
- 80 gram amandelmeel
- 5 gram kaneel
- 60 gram pindakaas
- 50 milliliter honing
- 1/2 appel
- Snuf zout
- 30 gram ongezouten amandelen



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Appel kaneel koekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Doe het havermeel in een mengkom en voeg hier het amandelmeel, de kaneel, pindakaas en de honing aan toe. Meng de ingrediënten goed door elkaar of laat de keukenmachine dat doen.

Schil de appel en snijd in blokjes, hak de amandelen fijn en voeg beide toe aan het deeg. Meng er goed doorheen en zorg dat het goed verdeeld zit.

Bedek een bakplaat met een bakpapiertje en je kunt de koekjes maken. Maak balletjes van het deeg en druk ze een beetje plat op de bakplaat. Je kunt zelf kiezen hoe groot je ze wilt maken.

Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar. Let wel op dat de baktijd per oven kan verschillen.

Laat even afkoelen en je kunt van deze appel kaneel koekjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL