



Vegan Wortelkoekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 17 gram chiazaad
- 50 milliliter water
- 80 gram kokosolie
- 125 gram wortels
- 115 gram tijgernotenmeel
- 75 gram amandelmeel
- 20 milliliter ahornsiroop (maple syrup)
- 50 gram ongezouten, geschilde pistachenoten



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Vegan Wortelkoekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe het chiazaad met het water in een kommetje en laat 10 minuten staan. Smelt ondertussen de kokosolie op laag vuur. Rasp de wortel boven een mengkom en voeg hier de gesmolten kokosolie aan toe.

Voeg ook de melen en de ahornsiroop toe en meng tot een stevig deeg. Voeg vervolgens (na de 10 minuten) het chiazaad, zonder het water toe en roer tot een stevig deeg. Voeg tot slot de gepelde pistachenoten toe en meng opnieuw.

Leg een bakpapiertje op een bakplaat en maak hoopjes van het deeg, druk een beetje plat en bak in 20 minuten goudbruin en gaar. Laat een beetje afkoelen en je kunt van deze heerlijke vegan wortelkoekjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL