



# Chocolade fudge met pistachenoten

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 120 gram kokosolie
- 40 gram rauwe cacao
- 75 milliliter ahornsiroop
- 75 gram pindakaas
- 50 gram frambozen
- 50 gram ongezouten pistachenoten
- 1/2 theelepel zeezout flakes



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Chocolade fudge met pistachenoten

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Smelt de kokosolie langzaam in een pannetje op laag vuur. Doe de cacao, de ahornsiroop en de pindakaas in een mengkom en voeg hier de gesmolten kokosolie aan toe. Meng de ingrediënten goed tot een glad mengsel. Als je een mooi glad mengsel hebt gekregen, kun je de frambozen, de pistachenoten en de zeezout flakes toevoegen.

Meng nog een keer voorzichtig en zorg ervoor dat alle ingrediënten goed verdeeld zitten door het mengsel heen.

Doe een bakpapiertje in een brownievorm of een kleine ovenschaal. Verdeel hier het fudgemengsel gelijkmatig overheen.

Eventueel kun je het mengsel aftoppen met nog wat extra pistachenootjes. Zet het mengsel voor minimaal 2 uur in de koelkast om goed op te stijven.

Na 2 uur kun je het mengsel voorzichtig aansnijden. Het smelt heel snel, dus bewaar het goed in de koelkast. Je kunt nu van deze chocolade fudge met pistachenootjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)