



Pruimen kruimeltaart

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 150 gram (glutenvrij) havermeel
- 120 gram amandelmeel
- 60 gram pindakaas
- 145 gram ahornsiroop
- 30 gram hazelnoten
- 400 gram pruimen
- 23 gram arrowroot
- 25 gram kokosolie



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Pruimen kruimeltaart

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Doe 100 gram havermeel in een mengkom. Voeg hier 80 gram amandelmeel, 60 gram pindakaas en 50 gram ahornsiroop aan toe. Meng tot een glad deeg. Hak vervolgens de noten wat fijner en roer door het deeg heen.

Snijd voor de vulling de pruimen in kleine blokjes, doe ze in een steelpannetje, voeg daar 35 gram ahornsiroop en de arrowroot aan toe. Roer de ingrediënten goed door elkaar en zet op middelhoog vuur. Laat lekker even pruttelen tot het de dikte heeft van jam. Smelt ondertussen ook de kokosolie in een ander pannetje op laag vuur.

Vet de taartvorm in met een beetje kokosolie en verdeel het deeg over de bodem. Verdeel vervolgens het dikke pruimenmengsel over en meng vervolgens de kokosolie met de rest van het havermeel, amandelmeel en de ahornsiroop. Verkruimel over de taart en bak de taart in 40 minuten gaar in een voorverwarmde oven. Laat even afkoelen en je kunt van deze heerlijke pruimen kruimeltaart gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL