



Glutenvrije speculaas appeltaart

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

40 gram rozijnen
3 appels
15 gram speculaaskruiden
20 gram arrowroot
15 gram kokosbloesemsuiker
80 gram kokosolie
200 gram havermeel
125 gram amandelmeel*
90 gram honing
1 ei
5 gram bakpoeder

*Kun je vervangen door tijgernotenmeel om het recept vrij van noten te maken.

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Glutenvrije speculaas appeltaart

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Doe de rozijnen met water in een kommetje en laat wellen. Schil de appels ondertussen en snijd in blokjes. Doe in een mengkom en voeg daar de gewelde rozijnen aan toe. Voeg daar vervolgens 10 gram van de speculaaskruiden, de arrowroot en de kokosbloesemsuiker aan toe. Als je meer aan de vulling wil toevoegen, zoals bijvoorbeeld noten, dan kun je dat nu ook doen. Roer alles goed door elkaar en zet even opzij.

Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe ondertussen het havermeel in een mengkom. Voeg daar het amandelmeel, de overige 5 gram van de speculaaskruiden, de honing, het ei en de bakpoeder aan toe. Als de kokosolie gesmolten is, dan kun je die ook toevoegen. Kneed de ingrediënten vervolgens minimaal 2 minuten tot een stevig deeg.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Glutenvrije speculaas appeltaart

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Doe een bakpapiertje in de springvorm en vet de randjes in. Pak 2/3 van het deeg en maak daar de bodem van de taart van in de springvorm. Zorg ervoor dat het gelijkmatig verdeeld hebt en je een opstaand randje hebt. Verdeel daar vervolgens de vulling gelijkmatig overheen.

De rest van de vulling is voor de bovenkant. Ik heb gekozen om er strookjes van te rollen, maar je kunt het ook als geheel uitrollen tot een volledige bovenkant of het deeg verkruimelen. Bak de taart vervolgens 55 minuten in de voorverwarmde oven.

Laat de taart even goed afkoelen voordat je hem aansnijdt en je kunt van deze heerlijke taart genieten! Wil je er zelf slagroom bij maken? Bekijk dan [hier](#) even het recept hiervoor.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL