



Chocolade Paaskoekjes met Paaseitjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

175 gram kokosolie
150 gram kokosbloesemsuiker
2 eieren
10 milliliter vanille extract
400 gram speltmeel
5 gram baking soda
400 gram dragee eitjes
100 gram extra pure chocolade
50 gram macadamianoten

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Chocolade Paaskoekjes met Paaseitjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt de kokosolie langzaam op laag vuur. Doe vervolgens in een mengkom en meng met de kokosbloesemsuiker. Voeg vervolgens de eieren en het vanille extract toe, meng opnieuw. Voeg tot slot het speltmeel met de baking soda toe. Meng tot een glad deeg. Hak de eitjes, de chocolade en de noten fijn en meng door elkaar. Voeg 366 gram hiervan toe aan het deeg en kneed goed door het koekjesdeeg. Maak balletjes van het deeg en leg ze op een bakpapiertje op een bord (wat in je vriezer past). Als je alle koekjes hebt gemaakt, zet je ze voor 30 minuten in de vriezer. Dit om te voorkomen dat het deeg te ver uitloopt tijdens het bakken.

Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden. Haal de koekjes na een half uur uit de vriezer. Leg ze op een bakpapiertje op een bakplaat en leg ze niet te dicht naast elkaar. Bak de koekjes 9 minuten. Druk nu de rest van het chocolade/eitjes/macadamia mengsel goed in de koekjes. Vervolgens bak je de koekjes nog 6 minuten tot ze gaar zijn. Laat ze goed uitharden!

Je kunt nu van de koekjes gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL