



Kokoskoekjes met lemon curd

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

100 gram kokosbloesemsuiker
5 gram vanille extract
3 eieren
160 gram gesmolten kokosolie
Rasp van 1 citroen
185 gram arrowroot (of maizena)
10 gram bakpoeder
210 gram speltmeel
250 gram kokosrasp

Voor de lemon curd

6 eieren
350 milliliter citroensap
120 milliliter ahornsiroop



Kokoskoekjes met lemon curd

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de kokosbloesemsuiker in een mengkom met het vanille extract en 3 eieren. Mix 8 tot 10 minuten tot een dik en glad mengsel. Voeg hierna de gesmolten kokosolie, de citroenrasp de arrowroot en het bakpoeder toe. Mix opnieuw tot alles goed is opgenomen. Voeg vervolgens 70 gram van het speltmeel toe, mix tot goed is opgenomen, voeg daarna de volgende 70 gram toe en herhaal hetzelfde en tot slot voeg je de laatste 70 gram toe om opnieuw te mixen tot een glad deeg. Zet vervolgens afgedekt 30 minuten in de koelkast.

Ondertussen kun je de lemon curd maken. Mix hiervoor 6 eieren, 350 milliliter citroensap en 120 milliliter ahornsiroop in een steelpan. Laat vervolgens 8 minuten op laag vuur pruttelen. Hierna zeef je de lemon curd boven een mengkom om te voorkomen dat er stukjes 'scrambled egg' in zitten. Zet in de koelkast om verder op te stijven, als je de lemon curd te zuur vindt, kun je wat extra ahornsiroop toevoegen.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Kokoskoekjes met lemon curd

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Leg een bakpapiertje op een bakplaat en maak met een theelepel kleine hoopjes van het deeg. Zorg ervoor dat het kleine koekjes worden en het een even aantal is. Bak ze in 12-15 minuten gaar, ze verkleuren weinig. Laat even goed afkoelen. Zet ondertussen de lemon curd weer zachtjes op het vuur. Pak vervolgens 2 kleine koekjes, doop die even in de lemon curd, plak ze aan elkaar vast en haal ze door de kokos. Leg ze vervolgens op een plank of bord en ga door tot de koekjes allemaal gedaan zijn.

Je kunt nu van deze heerlijke lemon curd koekjes gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL