



Gepofte quinoa repen met chocolade en espresso

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

200 gram dadels (10 minuten geweekt in water)

45 gram amandelpasta

30 gram espresso

Snuf kaneel

80 gram extra pure chocolade

45 gram gepofte quinoa

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Gepofte quinoa repen met chocolade en espresso

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Mix in de keukenmachine eerst de dadels met de amandelpasta, espresso en kaneel tot een glad en plakkerig geheel. Hak de chocolade grof en doe de helft ervan (40 gram) in de keukenmachine met de gepofte quinoa. Roer met een spatel door het plakkerige dadelmengsel heen totdat je een geheel krijgt waarin alles goed is opgenomen.

Ik heb deze handige mueslireep vormpjes bij de Action gevonden, die kun je vullen met het quinoamengsel. Als je die niet hebt, verdeel het geheel dan over een bakpapiertje op een bakplaat en maakt ongeveer 2 centimeter dik. Daar kun je later dan de repen van snijden.

Smelt de rest (40 gram) van de chocolade au bain marie en smeer over de repen. Zet voor minimaal 2 uur in de koelkast om lekker uit te harden.

Je kunt nu gaan genieten van deze heerlijke gezonde chocolade snack! Je maakt ze makkelijk in het weekend, zodat je de hele week een gezond tussendoortje in huis hebt.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL