



Koekjes met witte chocola en pistache

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 70 gram kokosolie
- 80 gram (glutenvrij) havermeel
- 40 gram amandelmeel
- 2 gram bakpoeder (1/2 theelepel)
- Snuf zout
- 100 gram kokosbloesemsuiker
- 1 ei
- 100 gram witte chocolade
- 75 gram gepelde pistachenoten



Koekjes met witte chocola en pistache

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Meng ondertussen in één mengkom het havermeel, amandelmeel, bakpoeder en het zout.

In de andere mengkom mix je de gesmolten kokosolie met de kokosbloesemsuiker tot het mengsel licht en fluffy is. Klop daar vervolgens het ei doorheen en voeg tot slot de inhoud van de kom met droge ingrediënten toe en roer door de natte ingrediënten heen. Hak de witte chocolade en de pistachenoten grof en roer er ook doorheen. Dek af met plastic folie en zet minimaal 30 minuten in de koelkast.

Leg een bakpapiertje op een bakplaat. Het koelen van het deeg voorkomt dat het deeg uitloopt tijdens het bakken. Ondanks dat zou ik toch wat meer ruimte tussen de koekjes laten, want anders wordt het één grote koek. Maak hoopjes van het deeg en druk een beetje aan. Bak de koekjes 12 minuten in een voorverwarmde oven. Laat de koekjes even goed afkoelen en hard en knapperig worden. Je kunt nu van deze pistachekoekjes met witte chocolade gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL