



Witte chocolade blondies met frambozen

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

150 gram kokosolie
150 gram ahornsiroop
100 gram kokosbloesemsuiker
2 eieren
200 gram glutenvrij havermeel
75 gram amandelmeel
100 gram witte chocolade
100 gram (diepvries) frambozen



Witte chocolade blondies met frambozen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Smelt de kokosolie langzaam in een pannetje op laag vuur. Doe de ahornsiroop met de kokosbloesemsuiker in de keukenmachine. Voeg de gesmolten kokosolie toe en mix tot een glad geheel. Voeg vervolgens één ei toe, mix opnieuw en voeg het volgende ei toe. Vervolgens mix je het 2 minuten op een hoge stand. Daarna kun je het havermeel en het amandelmeel toevoegen

Hak de chocolade grof en roer met de frambozen door het beslag heen. Doe een bakpapiertje in de brownievorm en verdeel het beslag er gelijkmatig over. Bak vervolgens 30-35 minuten in een voorverwarmde oven.

Je kunt nu van deze gezonde blondie gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL