



Perenslof met koffieroom

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 80 gram kokosolie
- 150 gram (glutenvrij) havermeel
- 100 gram amandelmeel
- 1 ei
- 105 gram rietsuiker
- 10 gram bakpoeder
- 5 gram vanille extract
- 150 gram pecannoten
- 60 gram honing
- 2 peren
- 20 gram roomboter
- 5 gram kaneel
- 200 milliliter slagroom
- 1 zakje oploskoffie



Perenslof met koffieroom

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe ondertussen het havermeel in een mengkom met het amandelmeel, het ei, 50 gram van de suiker, het bakpoeder en het vanille extract. Als de kokosolie is gesmolten, kun je die toevoegen en het geheel mengen tot een stevig deeg. Leg de sloffenvorm op een bakpapiertje op een bakplaat en verdeel het deeg gelijkmatig.

Bak in 25 minuten gaar.

Laat de bodem even goed afkoelen. Maal de pecannoten fijn in de keukenmachine. Ga door tot het een soort meel is geworden. Doe daarna in een kommetje met de honing en meng tot je een spijsachtige structuur hebt. Verdeel dat gelijkmatig over de sloffenbodem en druk goed aan.

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes. Verwarm 20 gram roomboter in een koekenpan. Voeg daar de perenblokjes aan toe met 40 gram rietsuiker en 5 gram kaneel. Houd met een spatel in beweging, zodat het lekker karamelliseert. Laat even afkoelen, voordat je het over de sloffenbodem verdeelt.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Perenslof met koffieroom

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Voor de koffieroom doe je de slagroom met de rest van de suiker (15 gram) en 1 zakje oploskoffie in een kom. Klop op tot een stevige slagroom, dit gaat super snel met een staafmixer. En verdeel tot slot over de slof.

Voor de koffieroom doe je de slagroom met de rest van de suiker (15 gram) en 1 zakje oploskoffie in een kom. Klop op tot een stevige slagroom, dit gaat super snel met een staafmixer. En verdeel tot slot over de slof.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL