



Pistache koekjes met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

175 gram kokosolie
150 gram kokosbloesemsuiker
2 eieren
10 milliliter vanille extract
400 gram speltmeel
5 gram baking soda
350 gram witte chocolade
150 gram gepelde pistachenoten

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Pistache koekjes met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt de kokosolie langzaam op laag vuur. Doe in een mengkom en meng met de kokosbloesemsuiker. Voeg de eieren en het vanille extract toe. Meng die goed en voeg tot slot het speltmeel met de baking soda toe. Meng tot een glad deeg. Hak de witte chocolade en de pistachenoten fijn en meng door elkaar. Voeg 366 gram hiervan toe aan het deeg en kneed goed door het koekjesdeeg.

Gebruik een ijsbolletjestang om de koekjes mee te maken. Leg ze (eventueel op een bakpapiertje) op een bord, wat in je vriezer past. Zet ze voor 30 minuten in de vriezer om te voorkomen dat het deeg te ver uitloopt tijdens het bakken.

Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden. Haal de koekjes na een half uur uit de vriezer. Leg ze op een bakpapiertje op een bakplaat en zorg ervoor dat er wat ruimte tussen zit, omdat ze best groot worden. Bak de koekjes 9 minuten.

Druk nu de rest van het witte chocolade/pistache mengsel goed in de koekjes.

Vervolgens bak je de koekjes nog 6 minuten tot ze gaar zijn. Laat ze goed uitharden!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL