



Pistache Croissants

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 80 gram kokosolie
- 150 gram (glutenvrij) havermeel
- 100 gram amandelmeel
- 1 ei
- 50 gram ongeraffineerde rietsuiker
- 3 gram vanille extract
- 3 gram bakpoeder
- 150 gram gepelde pistachenoten
- 60 gram honing
- 150 gram frambozenjam
- 150 milliliter slagroom
- 75 gram mascarpone
- 40 gram pistachepasta
- 20 gram poedersuiker
- Frambozen + pistache topping



Frambozenslof met pistachespijs

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Smelt de kokosolie langzaam in een pannetje op laag vuur. Doe ondertussen de het havermeel in een mengkom met het amandelmeel, het ei, de rietsuiker, het vanille extract en het bakpoeder. Voeg daar vervolgens de gesmolten kokosolie aan toe en meng tot een glad en stevig deeg. Verdeel gelijkmatig over de sloffenbodem.

Maal de pistachenoten heel fijn in de keukenmachine en meng daarna met de honing in een bord of kom. Zorg dat het een plakkerig spijs wordt en verdeel gelijkmatig over de sloffenbodem. Bak in 25 minuten gaar.

Klop hiervoor de slagroom met de mascarpone op in de keukenmachine of met een mixer. Voeg daar de pistachepasta en de poedersuiker aan toe en verdeel gelijkmatig over de jam. Zet minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.

Top daarna af met nog wat frambozen en pistachenootjes en je kunt van deze heerlijke slof met pistache en frambozen gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL