



Espresso chocoladekoekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 150 gram kokosolie
- 150 gram ongeraffineerde rietsuiker
- 10 gram vanille extract
- 1 dubbele espresso
- 2 eieren
- 200 gram (glutenvrij) havermeel
- 100 gram amandelmeel
- 3 gram baking soda
- 5 gram bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 250 gram extra pure chocolade
- Snuf grof zeezout



Espresso chocoladekoekjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt de kokosolie langzaam op laag vuur. Doe ondertussen de rietsuiker met het vanille extract en de espresso in een mengkom. Voeg daar de gesmolten kokosolie aan toe en mix tot een glad en luchtig geheel. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe en roer goed door. Tot slot voeg je het havermeel, amandelmeel, de baking soda, het bakpoeder en het zout in delen toe. Blijf goed roeren. Hak de chocolade grof en roer 200 gram hiervan door het deeg en zet de rest apart.

Maak kleine bolletjes van het beslag op een bakplaat of bord wat in je koelkast past. Steek de rest van de chocolade in de bovenkant van de koekjes en bestrooi met wat zeezoutvlokken. Dek losjes af en laat minimaal 3 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175 graden en leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat met flink wat ruimte ertussen. Bak in 13 minuten gaar tot de randen stevig zijn, maar het midden nog zacht.

Laat even goed afkoelen en bewaar in de koelkast dat ze nog wat steviger worden. Je kunt nu van deze heerlijke koffie chocoladekoekjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL