



# Speculooskoeken 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
- 50 gram amandelpasta + topping
- 200 gram [speculooskoekjes](#) + topping
- 250 gram witte chocolade



# Speculoos koeken met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Smelt de kokosolie langzaam op laag vuur. Doe vervolgens in een mengkom en meng met de kokosbloesemsuiker. Als dit goed is gemengd, kun je de eieren en het vanille extract toevoegen. Meng die vervolgens ook goed en voeg tot slot het speltmeel met de baking soda en de amandelpasta toe. Meng tot een glad deeg. Hak de witte chocolade klein en verkruimel de speculooskoekjes en meng door elkaar. Voeg 366 gram hiervan toe aan het deeg en kneed goed door het koekjesdeeg.

Maak de koekjes met een ijsbolletjestang en leg op een bakpapiertje op een bord. Zet voor 30 minuten in de vriezer. 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. Bak de koekjes 9 minuten. Druk nu de rest van het witte chocolade/speculoos mengsel goed in de koekjes. Vervolgens bak je de koekjes nog 6 minuten tot ze gaar zijn.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Speculoos koeken met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Als de koekjes uit de oven komen, kun je de amandelpasta eroverheen sprenkelen. Ik gebruikte hier een theelepel voor. Ook kun je de rest van de speculooskoekjes voorzichtig in de koekjes duwen. Dit gaat het makkelijkste als de koeken nog niet uitgehard zijn. Laat ze daarna goed uitharden.

Als de koekjes goed uitgehard en afgekoeld zijn, kun je van deze heerlijke smeùige koekjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)