



Boterkoek met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 175 gram roomboter op kamertemperatuur
- 100 gram (glutenvrij) havermeel
- 100 gram amandelmeel
- 140 gram rietsuiker
- 2 gram bakpoeder
- 1/2 ei losgeklopt
- 5 gram vanille extract
- 100 gram witte chocolade
- 100 gram gecondenseerde melk



Boterkoek met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Snijd de boter in kleine blokjes en mix tot een romig geheel met de keukenmachine. Voeg tijdens het mixen het havermeel, het amandelmeel en de rietsuiker toe. Mix opnieuw en voeg dan het bakpoeder, het losgeklopte ei en het vanille extract toe. Kneed tot een bal en zet voor 1 uur in de koelkast. Verwarm daarna de oven voor op 160 graden.

Doe hierna een bakpapiertje in de bakvorm en verdeel het deeg hier gelijkmatig over. Druk eventueel aan het de bolle kant van een natte lepel. Bak vervolgens 30 minuten in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 30 minuten afkoelen. Smelt de witte chocolade vervolgens au bain marie. Als de witte chocolade gesmolten is, kun je het vuur uitzetten en de gecondenseerde melk er doorheen roeren. Blijf roeren tot het een glad en plakkerig mengsel is geworden en verdeel voorzichtig, gelijkmatig over de boterkoek. Laat ongeveer 4-5 uur opstijven in de koelkast.

Je kunt nu van deze boterkoek gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL