



# Pompoen blondies

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 150 gram roomboter
- 75 gram ongeraffineerde rietsuiker
- 150 gram pompoenpuree
- 5 gram vanille extract
- 2 eieren
- 100 gram (glutenvrij) havermeel
- 50 gram amandelmeel
- 5 gram bakpoeder
- 10 gram pumpkin spice kruiden
- 100 gram zuivelspread
- 20 gram poedersuiker

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



# Pompoen blondies

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de roomboter in een pannetje op laag vuur. Laat hierna een beetje afkoelen en doe ondertussen de rietsuiker, de pompoenpuree, het vanille extract en de eieren in een mengkom. Mix goed door voordat je al kloppend de gesmolten boter toevoegt.

Voeg daarna het havermeel en het amandelmeel toe aan de kom en spatel met het bakpoeder en 5 gram spicy pumpkin kruiden door elkaar. Doe een bakpapiertje in een brownievorm en verdeel het beslag gelijkmatig over de vorm, strijk glad en bak in 30 minuten gaar. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Als de blondie is afgekoeld, kun je met de topping aan de slag. Meng hiervoor de zuivelspread met de poedersuiker en de overige 5 gram spicy pumpkin kruiden tot een glad mengsel. Smeer gelijkmatig over de blondie. Top eventueel af met nog wat extra kruiden.

Je kunt nu van deze blondie gaan genieten.



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