



Boterkoek met witte chocolade, pistache en cranberry

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 175 gram roomboter op kamertemperatuur
- 140 gram ruwe rietsuiker
- 5 gram vanille extract
- 100 gram glutenvrij havermeel
- 100 gram amandelmeel
- 4 gram bakpoeder
- 1/2 ei losgeklopt
- 50 gram gepelde pistachenoten
- 50 gram gedroogde cranberry's
- 50 gram witte chocolade



Boterkoek met witte chocolade, pistache en cranberry

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Snijd de boter in kleine blokjes en mix tot een romig geheel. Voeg tijdens het mixen de rietsuiker en het vanille extract toe. Mix even opnieuw en voeg tot slot het havermeel, het amandelmeel het bakpoeder en het halve ei toe. Mix opnieuw tot een deegbal. Verplaats naar een kom, voeg daar de pistachenoten, cranberry's en de grof gehakte chocolade aan toe en kneed door het deeg heen. Zet de bal voor een uur afgedekt in de koelkast.

Verwarm de oven vervolgens op 160 graden. Doe een bakpapiertje in de brownievorm en verdeel het deeg gelijkmatig over de vorm. Egaliseer het deeg met de bolle kant van een natte lepel. Bak daarna 30 minuten in een voorverwarmde oven.

Laat even afkoelen en je kunt van deze heerlijke boterkoek gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL