



Brioche wentelteefjes met koffieroom

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 4 brioche boterhammen
- 1 ei
- 75 milliliter melk
- 5 gram kaneel
- 50 gram kokosbloesemsuiker
- 15 gram ongeraffineerde rietsuiker
- 200 gram slagroom
- 1 zakje oploskoffie
- Cranberries voor topping
- Kokosolie of boter om in te bakken



Brioche wentelteefjes met koffieroom

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Klop het ei los in een diep bord. Voeg daar de melk, het ei, de kokosbloesemsuiker en de kaneel aan toe en klop tot een glad mengsel met een vork.

Verwarm een klontje kokosolie of boter in een grote koekenpan. Haal de boterham aan beide kanten door het mengsel heen. Leg daarna in de pan en doe hetzelfde voor de overige boterhammen. Bak ze op middelhoog vuur donkerbruin. Draai om en bak nog een paar minuten aan de andere kant.

Doe de slagroom in een mengkom en voeg daar de rietsuiker en de oploskoffie aan toe. Klop met de staafmixer (of met de hand) tot een stevig opgeklopte room. Stapel de wentelteefjes op en top af met de koffieroom en nog wat cranberries.

Je kunt nu van deze heerlijke wentelteefjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL