



GEZONDERE PINDAKAASKOEKEN

Recept van:



INGREDIËNTEN

- 150 gram boekweitmeel
- 50 gram kokosbloesemsuiker (of meer naar smaak)
- 30-50 gram 100% pindakaas (of notenpasta)
- 50 ml ongezoete amandelmelk (rijst-, kokos-, of haverdrank)
- 1 tl wijnsteenbakpoeder
- optioneel: 50 gram pure chocolade (80% of hoger)

PREP TIME

- Hoeveelheid | 10 koekjes
- Prep | 10 minuten
- Baktijd | 20-30 minuten
- Klaar in | 30 minuten

HOE MAAK JE HET?

01

Verwarm de oven voor op 160 graden. Meng alle droge ingrediënten (behalve de chocolade) en voeg vervolgens de pindakaas en amandelmelk toe.

02

Roer eerst goed door en kneed vervolgens tot een soepel koekjesdeeg. Is het te droog? Voeg dan wat extra amandelmelk toe. Is het te plakkerig? Voeg wat extra meel toe.

03

Hak de chocolade klein en kneed goed door het deeg. Maak kleine balletjes van het deeg en druk plat op een met bakpapier beklede ovenplaat. Als het deeg te plakkerig wordt tijdens het aandrukken, kun je eventueel je handen iets nat maken onder de kraan.

04

Bak in ongeveer 20-30 minuten tot de koekjes goudbruin zijn.