

Pindakaaskoekjes



Ingrediënten voor 12 koekjes:

- 120 g havermout
- 40 g pure chocolade (> 70% cacao)
- 40 g 100% pindakaas
- ½ koffielepel vanille-essence
- 1 koffielepel bakpoeder
- 1 ei
- 1 eetlepel water
- 1 el hittebestendige zoetstof
vb Canderel, Zusto



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Vermaal de havermout (in de blender of met een keukenrobot) tot meel en doe dit in een mengkom.
- Hak de chocolade fijn en voeg toe aan de havermout, samen met de pindakaas, het bakpoeder, de vanille-essence, het ei, het beetje water en de zoetstof. Vermeng alles met de handen of met een lepel.
- Maak hier vervolgens een stevige bol van. Verdeel nadien in kleine bolletjes (afhankelijk van de gewenste grootte: reken 12-tal kleine koekjes of een 8-tal grotere koekjes).
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hierop de bolletjes deeg, druk ze telkens een beetje plat.
- Plaats de koekjes +/- 15 minuten in de oven. Laat ze nadien op een rooster afkoelen, eet smakelijk!

Tips

- Gebruik je liever geen zoetstof, laat deze dan weg. Of vervang eventueel door honing, let wel op het gerecht zal dan meer suiker & calorieën bevatten.

Bron

- gebaseerd op een recept van: www.mindyourfeed.nl