



Overige

Glutenvrije chocoladekoekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

40 gram pure chocolade (gehakt)
75 gram glutenvrij meel (Schär)
4 dadels (ontpit)
50 gram boekweitmeel
25 gram amandelpoeder
1 eetlepel kokosolie
1 eetlepel honing
scheutje amandelmelk
snuifje kaneelpoeder
1 ei
zout

Bereidingswijze

Week de dadels eerst 20 minuten in lauw water.

Doe dan alle ingrediënten behalve de chocolade in een maatbeker en mix kort door elkaar. Schep in een kom en meng er de gehakte chocolade onder.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Rol kleine balletjes van het deeg. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze plat. Bak ze in ongeveer 20 minuten goudbruin.

Tip: in plaats van chocolade kun je ook rozijntjes of ander gedroogd fruit in de koekjes verwerken.

Keukenbenodigdheden

Mixer
Oven

