



GEPOFTE QUINOA CRISPIES

INGREDIËNTEN

- 12 eetlepels gepofte quinoa
- 3 eetlepels rauwe cacao poeder
- 2 eetlepels pindakaas
- 3 eetlepels kokosolie
- 5 eetlepels greensweet gold syrup
- 25gr veggie proteïne poeder
- 1 eetlepel chiazaad
- zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de kokosolie, pindakaas, cacao poeder en gold syrup tot een mooie, gladde chocolade saus.

Als de textuur nog steeds te dik is, voeg dan nog een beetje kokosolie toe.

Voeg je saus bij de droge ingrediënten en mix goed.

Verdeel het mengsel over muffin cupjes en duw aan zodat alles zo gelijk mogelijk is verdeeld.

Plaats in de diepvries voor 45 minuten.

Nadien in de koelkast bewaren.

Genieten!

Bron/foto: Jolien Verbueken @jolien.verb
via instagram