



TAHINI COOKIES

INGREDIËNTEN

- 4 el donkere tahini
- 3 el Greensweet Syrup Gold
- 15 druppels greensweet vloeibare vanille
- 60 gr amandelmeel
- 90 gr sorghummeel
- 1 middelgrote ei
- 1 theelepel bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 1 eetlepel greensweet icing
- 1 el rauw cacao poeder
- 1 el ongezoete amandelmelk
- * optioneel: zuivelvrije chocoladeschilfers,
sesamzaad

ZO MAAK JE HET:

Neem een middelgrote kom. Voeg de tahini, greensweet syrup gold, greensweet vloeibare vanille toe en meng. Voeg het amandelmeel, sorghummeel, bakpoeder, zout en het ei toe. Mix tot alles is gecombineerd. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg uit tot ronde koekjes en leg op de bakplaat. Druk een klein beetje naar beneden met je vingers. Je kunt hier toppings toevoegen als je wilt. Ik ging voor zuivelvrije / suikervrije chocoladeschilfers en sesamzaadjes. Dan 20-30 minuten in de koelkast. Deze stap is belangrijk! Verwarm de oven voor op 170 graden en bak de koekjes 10-12 minuten. Als de koekjes klaar zijn, laat ze dan volledig afkoelen. Ondertussen kun je de chocolade Icing maken; Neem een kleine kom en meng amandelmelk met Greensweet Icing en cacao poeder tot de gewenste textuur is bereikt. Giet de icing in een kriskras beweging over de koekjes. Bewaar de koekjes in de koelkast.

Genieten!

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