



PINDAKAAS KOEKJES MET WITTE CHOCOLADE EN PRETZELS

INGREDIËNTEN

10 koekjes:

- 40 gr amandelmeel
- 35 gr kokosmeel
- 35 gr vegetarisch proteïne poeder
- 1 theelepel bakpoeder
- 80 gr greensweet brown
- 60 gr gesmolten kokosolie
- 40 gr pindakaas
- 1 middelgrote ei
- zout naar smaak

Toevoegen eventueel:

- Witte chocolade schilfers
- pretzels

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Mix in een middelgrote kom alle droge ingrediënten, in een andere kom de natte ingrediënten.

Droog en nat samenvoegen en goed mengen tot koekjesdeeg.

Voeg toe wat je maar wilt, ik ging voor witte chocoladeschilfers en pretzels. Neem een lepel mengsel en rol er balletjes van.

Leg ze op de bakplaat en druk ze met je vingers naar beneden, maar niet te plat.

Bak in 10 minuten.

Laat volledig afkoelen voordat je het serveert.

Genieten!