



VEGAN BOSBESSEN SCONES

INGREDIËNTEN

8 scones:

- 300gr amandelmeel
- 60gr kokosmeel
- 1 1/2 el bakpoeder
- 1/2 tl xanthaangom
- snufje zout
- 50gr Greensweet erythritol
- 130gr verse bosbessen
- 115gr koude plantaardige boter
- 240ml plantaardig sojamelk
- vanille-extract
- een beetje soy cuisine (alpro)
- 1 eetlepel Greensweet erythritol +
1 theelepel kaneel

Glazuur:

- 3 el greensweet icing
- 1/2 el plantaardig sojamelk

ZO MAAK JE HET:

Neem een grote kom en voeg amandelmeel, kokosmeel, bakpoeder, xanthaangom en zout toe. Meng alles door elkaar. Voeg de koude boter toe, kneed zachtjes met je vingers, het mengsel moet kruimelig worden. Voeg voorzichtig de bosbessen toe. Klop het vanille-extract met de melk en voeg het geleidelijk aan de droge ingrediënten toe. Meng niet te lang, anders worden de scones te taai. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het voorzichtig. Snijdt het in 8 gelijkmatige stukken. Maak balletjes en leg ze op een bord met bakpapier. Leg ze 40 minuten in de vriezer. Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal de scones uit de vriezer, leg ze op een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze een beetje van room bovenop. Strooi er vervolgens het kaneelmengsel overheen. Bak 20 minuten of tot het goudbruin is. Laat volledig afkoelen. Sprenkel vervolgens het glazuur op de scones.

Geniet! ☐