

Chocoladekoekjes

Koekjes! Altijd goed toch?

Ingrediënten (ongeveer 15 koekjes)

75 gr havervlokken

75 gr speltmeel

50 gr dadels zonder pit

1 ei

Snuf Himalaya zout

2 el honing

2 el kokosolie (gesmolten)

Optie: 50 ml water

50 tot 100 gr pure chocolade >75% cacao

Optie: rozijnen, pure koffiebonen, dadelstukjes, noten, sesamzaadjes etc.

Nu maken!

Verwarm de oven tot 180 graden. Leg een bakplaat klaar met een vel bakpapier.

Mix alle ingrediënten behalve het water en de chocolade in de snijmachine door elkaar. Het mag best grof blijven.

Wil je het iets fijner. Mix dan eerst de havervlokken tot meel en vervolgens de rest van de ingrediënten er doorheen.

Te droog? Voeg dan wat van het water toe.

Te nat? Voeg wat speltmeel toe.

Hak de chocolade in kleine stukjes en meng door het koekjesdeeg. Voeg eventueel nog andere ingrediënten toe of garneer later met stukjes noot of zaden.

Draai bolletjes van het deeg en druk ze plat. Zet ze vervolgens voor 20 min in de oven.

Enjoy!



FOOD YOUR LIFE



0612381147



kim@foodyourlife.nl



www.foodyourlife.nl



<https://www.instagram.com/kimfoodyourlife/>



www.facebook.com/foodyourlife/