

GEZONDE TAHIN KOEKJES

INGREDIËNTEN VOOR 0 PERSOON

Voor 12 koekjes:

4 eetlepels witte tahin

4 eetlepels agavesiroop

1 theelepel vanille extract

60 g amandelmeel

80 g havermout

½ theelepel bakpoeder

sesamzaad voor de topping

BEREIDINGSWIJZE

Mix de tahin met de agavesiroop en het vanille extract.

Voeg dit bij het amandelmeel.

Mix het havermout en voeg het bakpoeder toe.

Voeg het tahinmengsel samen met het havermoutmengsel.

Vorm 12 bolletjes. Druk deze plat met je handen. (zie foto)

Leg de 12 gevormde koekjes op bakpapier en werk af met het

sesamzaad.

Zet de bakplaat 30 minuten in de ijskast. (echt belangrijk)

Verwarm de oven op 170 graden en bak de koekjes gedurende 10-12 minuten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

113 Kcal per koekje

SMAKELIJK!