

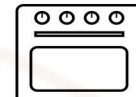
Kerstkoekjes



+/- 19 koekjes



10 minuten



11 minuten 175°

Ingrediënten

- 40 gr. havermeel
- 30 gr. rijstmeel
- 30 gr. amandelmeel
- 2 el. tapiocazetmeel
- 40 gr. kokosbloemsuiker
- 3 el. dadelstroop
- 1/2 el. kaneel
- 1/2 el. gemalen anijs
- 1,5 tl. gemberpoeder
- 1 tl. gemalen kruidnagel
- 20 gr. kokosolie
- 1/2 tl. bakpoeder
- snufje zout
- ongeveer 30 ml. water



Glutenvrij



Geen geraffineerde suikers



Makkelijk en snel klaar, dus perfect ter voorbereiding op de drukke kerstdagen!

Werkwijze

Doe alle droge ingrediënten in een kom en roer ze heel goed door elkaar. Smelt vervolgens de kokosolie in een pannetje en voeg dit toe aan het droge mengsel. Daarna voeg je drie eetlepels dadelstroop toe en wat water. Het deeg moet vrij stevig blijven.

Draai een grote bal van het deeg en zet het een uurtje in de koelkast. Zo kunnen de smaken van de kruiden goed in het deeg trekken. Haal het deeg vervolgens uit de koelkast en verwarm de oven voor op 175 graden.

Hierna komt het leukste; leg de deegbal tussen twee vellen bakpapier en rol het deeg met een deegroller uit tot een plak van ongeveer 5mm. Maak vormpjes en leg de koekjes op een met bakpapier bekleed bakblik en stop ze vervolgens in de oven. Fijne en smakelijke Kerst!

