

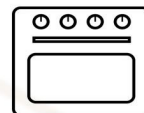
Worteltaartmuffins



6 muffins



20 minuten



30 min. 180°

Ingrediënten

- 7 dadels
- 120 gram (glutenvrij) havermeel
- 1 tl. bakpoeder
- 1/2 tl. bakingsoda
- 20 gram gehakte noten naar keuze (optioneel)
- 1 el. speculaaskruiden
- 1/2 el. kaneel
- sap van een halve citroen
- 65 gram geraspte winterpeen of wortel
- 2 el. ongezoete appelmoes
- 120 ml. ongezoete amandelmelk

✓ *Glutenvrij*

✓ *Geen toegevoegde suikers*

✓ *Gezond tussendoortje*

Werkwijze

Doe de havermeel, bakingsoda, bakpoeder en de kruiden in een kom en roer dit goed door elkaar. Mix de amandelmelk en de dadels in een blender, totdat de dadels helemaal fijn zijn, en voeg dit bij het droge mengsel. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar. Doe het beslag in een cupcakevorm en stop het in de oven. Laat de muffins goed afkoelen voordat je ze uit de vorm haalt.

