

Brownie Bites

tussendoortje

12 stuks

Ingrediënten

Droge ingrediënten:

- 60 gr. havermeel
- 20 gr. bruine rijstmeel
- 1 el. tapiocazetmeel
- 50 gr. kokosbloemsuiker
- 1.5 tl. cacao
- 1/2 tl. vanillepoeder
- snufje zout
- 40 gr. chocola (minimaal 72% cacao)
- 1/2 t. bakpoeder
- 1/2 tl. bakingsoda

Overige ingrediënten:

- 2 el. citroensap
- 25 gr. kokosolie
- 30 ml. water
- 2 el. ongezoete appelmoes

Werkwijze

Verwarm de oven voor op 175° en vet 12 vormpjes van een mini cupcakevorm in met kokosolie. Meng vervolgens alle droge ingrediënten, behalve de bakingsoda, in een kom. De chocolade snijd je in kleine stukjes en voeg je als laatste aan het droge mengsel toe.

Hierna smelt je de kokosolie in een pan. Dit voeg je samen met het water en de appelmoes toe aan het droge mengsel. Hierna meng je de twee el. citroensap met de bakingsoda in een apart schaaltje. Dit gaat lekker bruisen. Voeg dit als laatste bij het mengsel. Door dit op het einde toe te voegen, worden de brownie bites lekker luchtig.

Doe het deeg in de vorm en plaats 20 minuten in de voorverwarmde oven.

- ✓ Gebruik een mini-cupcake vorm. Zo heb je de perfecte maat bites.
- ✓ Glutenvrij, plantaardig en bijna geen geraffineerde suiker. Zodat iedereen ervan kan genieten!

